

# La Pasteurización: Método Clave para la Seguridad Alimentaria

## ¿Qué es la pasteurización?

La pasteurización es un proceso térmico que consiste en calentar un alimento a una temperatura específica durante un tiempo determinado para eliminar microorganismos patógenos. Fue desarrollado por Louis Pasteur en 1864.

## ¿Por qué es importante?

- Elimina bacterias dañinas.
- Aumenta la vida útil de los alimentos.

## ¿Cómo funciona?

El proceso consiste en calentar el alimento a una temperatura específica durante un tiempo controlado y luego enfriarlo rápidamente para evitar el crecimiento de bacterias.

## Tipos de pasteurización:

- HTST (Alta temperatura, corto tiempo)
- UHT (Temperatura ultra alta)
- Pasteurización lenta (baja temperatura, más tiempo)

## Aplicaciones comunes:

- Leche
- Jugos
- Cerveza
- Miel
- Huevos líquidos

## Beneficios y limitaciones:

# La Pasteurización: Método Clave para la Seguridad Alimentaria

**\*\*Beneficios:\*\*** Seguridad alimentaria, preservación de nutrientes.

**\*\*Limitaciones:\*\*** No elimina todas las bacterias, no sustituye la refrigeración.

## **Curiosidades:**

- No altera significativamente el sabor.
- Es obligatoria para ciertos productos en muchos países.