

CONSERVACION DE LOS ALIMENTOS

REFRIGERACION

Se conserva mejor el sabor, textura y apariencia de los alimentos, los cuales mantienen las características nutricias (UNADM). En este tipo de conservación los microorganismos no mueren y se da proliferación a los 15 grados. La temperatura debe ser entre 0 y 12 grados (Carel).

CONGELACION

La congelación detiene el crecimiento y la multiplicación de los microorganismos (UNADM). Los alimentos pueden presentar deshidratación debido a la congelación y estos mismos deben estar a temperaturas bajo cero, dependiendo del congelador es la temperatura con la que se logran conservar los alimentos.

ULTRACONGELACION

La ultracongelación es un método de conservación de alimentos que consiste en congelarlos de manera rápida y a bajas temperaturas. Este proceso se realiza en un tiempo máximo de 120 minutos y a temperaturas inferiores a -40°C (UNADM).

ESCALDADO O EBULLICION

Corresponde a un proceso término corto aplicado a frutas y hortalizas antes de ser congelados, deshidratados o enlatados. El escaldado sirve para inactivar enzimas y microorganismos.(UNADM)

ESTERILIZACION

Consiste en colocar el alimento en recipiente cerrado y someterlo a elevada temperatura durante bastante tiempo, para asegurar la destrucción de todos los gérmenes y enzimas. Mientras más elevada sea la temperatura de esterilización menor será el tiempo. A 140°C el proceso dura solo unos segundos.(UNADM)

PASTEURIZACION

Es aquel tratamiento térmico de un alimento que mata o inactivan los organismos productores enfermedades sensibles al calor sin alcanzar la esterilización completa. Se aplica este método particularmente a la elaboración de la leche, (UNADM)

DESHIDRATACION

La deshidratación es un método de conservación de alimentos que consiste en eliminar la mayor parte del agua de los alimentos para evitar el crecimiento de bacterias, levaduras y mohos. (CONASI)

DESECADO

El secado, se trata de un proceso de deshidratación de los alimentos que no favorece el desarrollo de microorganismos causantes del deterioro de los alimentos, aunque favorece la pérdida de agua.