

Conservación y manipulación de alimentos, unidad2, actividad2

La ama de casa debe conservar los alimentos de la siguiente manera:

La carne yo la conservaría por el medio de frío, con congelación, porque utilizaría este método y no otros, me parece más viable este porque si la ama de casa los quiere conservar por un largo tiempo, este método sirve para mantener los alimentos conservados por un largo periodo, porque lo que hace la congelación es dormir las bacterias que son las que hacen que se descomponga el alimento, le daré una pequeña definición de lo que es la congelación.

Que es la congelación: Es la técnica que consiste en bajar la temperatura del alimento y mantenerla debajo de la temperatura de fusión del helado (0 °C), en práctico (en los congeladores) entre 0 y -18 °C. Si la velocidad de enfriamiento es rápida, se desarrolla poca formación de cristales y los tejidos celulares son mantenidos intactos. Permitiendo consumir los alimentos varios años después del comienzo de su congelación si ésta es ininterrumpida.

Lo que son los mangos, las fresas, la piña, las manzanas, la papaya y la maracuyá acá voy a utilizar dos métodos de conservación que son el escaldado y la ultra congelación, porque utilizo estas dos y no otras, el escaldado sirve para frutas, entonces me pareció muy viable, reduce un poco la fruta para dar mejor espacio donde la vamos a guardar, como anteriormente escaldamos la fruta lo que hacemos es utilizar la ultracongelación que nos permite una vida útil más larga del alimento y a un mejor no garantiza a la hora de descongelar el alimento que no se nos vaya a introducir bacterias, les daré una definición de escaldado y ultra congelación.

Que es el escaldado: es una técnica culinaria consistente en la cocción de los alimentos en agua o líquido hirviendo durante un periodo breve de tiempo (entre 10 y 30 segundos). Se diferencia del escalfado que en este último el líquido no hierve.

Que es la ultracongelación: consiste en una congelación en tiempo muy rápido (120 minutos como máximo), a una temperatura muy baja (inferior a -40 centígrados), lo que permite conservar al máximo la estructura física de los productos alimenticios. Es un proceso que sufre un enfriamiento brusco para alcanzar rápidamente la temperatura de máxima cristalización en un tiempo no superior a dos horas. El proceso se completa una vez lograda la estabilización térmica del alimento a -18 °C o inferior.

Diego Felipe Muñoz Rodríguez

Conservación y manipulación de alimentos, unidad2, actividad2

Lo que es la papa, la cebolla, la berenjena, la lechuga, la habichuela, la arveja y la zanahoria le voy recomendar el método de refrigeración, puede introducir todos los alimentos en bolsas plásticas, pero se le hacen unos agujeros a la bolsa, pero lo que pasa con este método es que tiene una durabilidad máxima de 5 días, pero también es viable, ago una aclaración la papa puede durar más días, les daré una definición de refrigeración.

Que es refrigeración: Es un proceso que consiste en bajar o mantener el nivel de calor de un cuerpo o un espacio. Considerando que realmente el frío no existe y que debe hablarse de mayor o menor cantidad de calor o de mayor o menor nivel térmico (nivel que se mide con la temperatura), refrigerar es un proceso termodinámico en el que se extrae calor del objeto considerado (reduciendo su nivel térmico), y se lleva a otro lugar capaz de admitir esa energía térmica sin problemas o con muy pocos problemas, su temperatura va de 0°C a 4°C.

La recomendación que le doy a la ama de casa es que toca comprar siempre lo necesario porque o si no compramos de mas y luego no sabemos cómo conservarlos para que no se nos pierdan los alimentos y no tener que votarlos y también no poder dinero.

Diego Felipe Muñoz Rodríguez