

Procediments físics de conservació dels aliments. Uneix la tècnica i la seva explicació.

Esterilització

Consisteix en reduir el contingut d'aigua dels aliments usant les condicions ambientals naturals i exposant-los a l'aire.

Pasteurització

Consisteix en reduir la quantitat d'aigua dels aliments per l'acció de la calor artificial.

Envasament al buit

Els aliments són conservats fins a tres mesos en temperatures que oscil·len entre els -5° i -18°C .

Deshidratació

S'eliminen tots tipus de bacteris. Els aliments se sotmeten dins de l'envàs a temperatures que oscil·len entre els 100° i els 140° durant uns quants minuts.

Liofilització

S'eliminen els gèrmens patògens sense perjudicar la qualitat del producte, escalfant els aliments a temperatures entre 60° i 90° durant uns segons.

Refrigeració

Els aliments es conserven uns quants dies en temperatures entre els 4° i 8°C .

Congelació

Consisteix en l'eliminació de l'aigua per sublimació en aliments prèviament congelats. La sublimació és el pas de l'estat sòlid a gasós sense passar pel líquid.

Ultracongelació

Es basa en eliminar l'aire a l'hora d'envasar els aliments a fi d'evitar l'acció dels agents oxidants.

Dessecació

Els aliments es poden conservar fins a un any amb temperatures inferiors als -18°C .

Procediments químics de conservació dels aliments. Uneix la tècnica i la seva explicació.

Salaó

Consisteix en afegir substàncies d'origen natural o artificial que s'utilitzen en petites quantitats per modificar-ne les característiques organolèptiques o millorar-ne la conservació..

Fermentació

Consisteix en conservar els aliments en una solució àcida que elimina i retarda la proliferació dels gèrmens patògens (els que produeixen malalties)

Ensucrat o almívar

Es basa en el creixement de certs microorganismes desitjable sobre els aliments que impedeixen el creixement dels microorganismes nocius.

Vinagre

Consisteix en cobrir de sal els aliments per reduir-ne la humitat i crear un medi on els microorganismes no es puguin desenvolupar.

Additiu

Consisteix en tenir els aliments en una solució saturada de sucre després d'haver-los esterilitzar per mitjà de la cocció.