

Para conservar los alimentos por más tiempo se utilizan métodos de conservación que evitan el crecimiento de los microorganismos.

Une la imagen con el significado correspondiente:



Consiste en mantener los alimentos a temperaturas muy bajas para evitar que se desarrollen los microorganismos



Consiste en calentar algunos alimentos líquidos como la leche a temperaturas altas (72 y 76 °C) durante aproximadamente 16 segundos y luego se enfría.



Permite conservar los alimentos hasta que se destapen.