



## Conservación de los alimentos



Los alimentos son perecederos (tienen duración limitada), por lo que necesitan ciertas condiciones de tratamiento, conservación y manipulación, la principal causa para su deterioro es el ataque por diferentes tipos de microorganismos (bacterias, levaduras y mohos).

La Conservación de alimentos es un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos mucho tiempo después.

El objetivo principal de la conservación de alimentos es prevenir o retardar el daño causado por los microorganismos.

### Arrasta y suelta

Los alimentos son [ ] (tienen duración limitada), por lo que necesitan ciertas condiciones de [ ], [ ] -y [ ] la principal causa para su [ ] es el ataque por diferentes tipos de [ ] (bacterias, levaduras y mohos).



perecederos

conservación

microorganismos

deterioro

tratamiento

manipulación

La Conservación de [ ] es un [ ] de [ ] y [ ] para preparar y [ ] los productos alimenticios con el fin de [ ] y [ ] mucho tiempo después.

conjunto

Procedimientos

alimentos

recursos

envasar

guardarlos

consumirlos



## MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

1

Pasteurización



Se sala el producto seco para bloquear el crecimiento microbiano.



2

Esterilización



Se elimina el contenido de agua de los alimentos para evitar el desarrollo de microorganismos.



3

Congelación



Se calienta el producto hasta alcanzar altas temperaturas y después se enfria bruscamente.



4

Deshidratación



La temperatura de los alimentos se lleva hasta -18 °C, así se detiene la actividad microbiana.



5

Conservación en sal



Se aprovechan los bacilos lácteos (microbios) para aumentar el valor nutritivo.



6

Fermentación



Se calienta el producto entre 135 °C y 150 °C durante 3 y 5 minutos. Se envasa herméticamente.



7

Refrigeración



Los alimentos se mantienen aproximadamente a los 4 °C, así los microorganismos se desarrollan lentamente.

