Relaciona mediante una línea los conceptos.



Ultracongelación:
Se somete el alimento a una temperatura entre -35 y -150ºC durante breve período de tiempo que permite conservar al máximo la estructura física de los productos alimenticios.



Refrigeración:
Consiste en conservar los alimentos a baja temperatura, entre 0 °C y 5 °C, cercana al punto de congelación.



Congelación
Se somete el alimento a temperaturas inferiores al punto de congelación (0° - 24ºC) durante un tiempo reducido.

LIVEWORKSHEETS