

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

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, e impedir la acción de los agentes contaminantes que puedan contaminarlos y alterar sus características originales (olor, sabor, aspecto). Para la conservación de los alimentos se suelen utilizar diferentes métodos.

