

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 enfría 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.

