

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 enfriá 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.

