

Tabla 2. Técnica de conservación

TÉCNICAS DE CONSERVACIÓN	
Técnica	Descripción
	•Pasteurización ⁷ : se aplican temperaturas inferiores a 100°C durante pocos segundos
	•Esterilización: se aplican temperaturas de 120°C durante un largo periodo de tiempo (20 minutos).
	• Uperización ⁸ : Se aplican altísimas temperaturas (140°C) durante muy poco tiempo (2 segundos)
	• Refrigeración: se mantiene el alimento a bajas temperaturas (entre 2 y 8°C) sin alcanzar la congelación.
	• Congelación: Se somete el producto a temperaturas inferiores al punto de congelación (a -18°C) durante un tiempo reducido
	•Ultra congelación: Se somete el producto a una temperatura entre -35 y -150°C durante un breve periodo tiempo
	• Secado: es una pérdida de agua parcial en condiciones ambientales natural o bien con una fuente calor suave y corrientes de aire.
	• Concentración: consiste en una eliminación parcial de agua en los alimentos líquidos.
	• Liofilización: consiste en la eliminación total del agua mediante una congelación rápida seguida de una sublimación.
	• De origen natural (vinagre, azúcar, aceite, sal, alcohol) o bien sea de origen industrial debidamente autorizados (benzoato de sodio para frutas y verduras, ácido acético para encurtidos, dióxido azufre para los productos deshidratados, entre otros).
	• Consiste en la exposición de alimentos a radiación ionizante