

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS



INSTRUCCIONES:



Relaciona las definiciones de la columna izquierda con el concepto que corresponden de la columna de la derecha.

Consiste en exponer los alimentos al humo de la madera para cocinar la superficie y matar las bacterias.

Deshidratación

Consiste en refrigerar o enfriar los alimentos para mantenerlos frescos.

Azúcar y vinagre

Consiste en exponer los alimentos al sol hasta extraerles toda el agua y secarlos para que las bacterias no puedan vivir.

Ahumado

Consiste en cubrir con sal los alimentos hasta secarlos y extraerles el agua.

Enlatado y envasado

Consiste en calentar a altas temperaturas los alimentos y después enfriarlos rápidamente para matar todas las bacterias.

Pasteurización

Consiste en sellar los alimentos en latas o bolsas al vacío sin aire para no dejar entrar a las bacterias.

Refrigeración y congelación

Consiste en cocinar los alimentos con azúcar para hacer mermeladas o cocinarlos con vinagre para

Salado