

## CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

### 1. Indicar si las siguientes afirmaciones son verdaderas (V) o falsas (F):

- a. .... Las frutas y hortalizas continúan con procesos fisiológicos como la respiración después de la cosecha.
- b. .... La salmuera tiene mayor poder conservante que la salazón.
- c. .... La conservación por frío acelera la actividad microbiana.
- d. .... La refrigeración detiene por completo la actividad enzimática.
- e. .... Las frutas y hortalizas son alimentos altamente perecederos por su alto contenido de agua, azúcares y enzimas.
- f. .... La reacción de Maillard puede provocar oscurecimiento en los alimentos.

### 2. Elegir la opción correcta en cada caso:

A. ¿Cuál de las siguientes causas puede provocar alteraciones?	B. ¿Cuál de los siguientes métodos implica la reducción de la actividad de agua (aw)?	C. ¿Cuál de los siguientes métodos elimina el oxígeno para conservar el alimento?
<ul style="list-style-type: none"><li>a. Actividad microbiana y enzimática</li><li>b. Alta acidez</li><li>c. Exposición a temperaturas inadecuadas.</li><li>d. Baja actividad de agua</li><li>e. a y c son correctas.</li><li>f. Todas las anteriores</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>a. Refrigeración</li><li>b. Deshidratación</li><li>c. Cocción con azúcar</li><li>d. Todos son correctos.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>a. Encurtido</li><li>b. Vacío</li><li>c. Salazón</li><li>d. Alcohol</li></ul>

### 3. Unir con flechas

- |                   |   |   |
|-------------------|---|---|
| a. DESHIDRATACIÓN | • | <ul style="list-style-type: none"><li>• a. Utiliza compuestos del humo antimicrobianos</li><li>• b. Se usa en frutas con aguardiente</li><li>• c. Absorbe humedad utilizando con sal.</li><li>• d. Reduce la actividad de agua (aw)</li><li>• e. Elimina el aire del envase</li></ul> |
| b. VACÍO          | • |   |
| c. ALCOHOL        | • |   |
| d. AHUMADO        | • |   |
| e. SALAZÓN        | • |   |

### 4. Selecciona de la lista despegable la opción correcta.

La..... es una técnica que utiliza radiación ionizante para eliminar microorganismos sin alterar significativamente el alimento.

Los..... son sustancias químicas que se agregan a los alimentos para prolongar su vida útil y conservar sus propiedades sensoriales.

Para elegir un método de conservación adecuado, se deben considerar factores como la....., las ..... del alimento y el tipo de..... predominante.

La alteración se debe principalmente a procesos ....., actividad ....., acción..... y ..... inadecuadas.