

**PASTEURIZACIÓN**

**FERMENTACION**

**ESTERILIZACION**

**CONGELACION**

**REFRIGERACION**

**ENCURTIDO**

**SECADO**

Calentamiento moderado de un alimento (60–90 °C) para eliminar microbios dañinos sin cambiar mucho su sabor o valor nutritivo.

Método de conservación que elimina el agua de los alimentos mediante calor o aire, evitando el crecimiento de microorganismos.

Aplicación de altas temperaturas (más de 100 °C) para destruir todos los microorganismos, incluidas esporas

Conservación en vinagre, sal o aceite, creando un medio ácido o salado que impide el crecimiento bacteriano.

Transformación de azúcares por microorganismos (levaduras, bacterias) en alcohol o ácidos, que conservan y dan sabor a los alimentos.

Conservación a muy bajas temperaturas (–18 °C o menos), detiene la actividad microbiana pero no la elimina.

Conservación en frío (0–7 °C) que retrasa el crecimiento de microbios y mantiene frescos los alimentos.