

PASTEURIZACIÓN



Calentamiento moderado de un alimento ($60\text{--}90\text{ }^{\circ}\text{C}$) para eliminar microbios dañinos sin cambiar mucho su sabor o valor nutritivo.

FERMENTACIÓN



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

ESTERILIZACIÓN



Aplicación de altas temperaturas ($>100\text{ }^{\circ}\text{C}$) para destruir todos los microorganismos, incluidas esporas.

CONGELACIÓN



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

REFRIGERACIÓN



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

ENCURTIDO



Conservación a muy bajas temperaturas ($-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ o menos), detiene la actividad microbiana pero no la elimina.

SECADO



Conservación en frío ($0\text{--}7\text{ }^{\circ}\text{C}$) que retrasa el crecimiento de microbios y mantiene frescos los alimentos.