

1) Uni con flechas el método de conservación con su definición:

DESECACIÓN

Es un proceso industrial de desecado con aire caliente.

AGREGADO DE PRODUCTOS

La refrigeración de alimentos no elimina los microorganismos, pero reduce su desarrollo. El congelamiento en el freezer mantiene los alimentos por más tiempo.

DESHIDRATACIÓN

El alimento pasa por una etapa de calentamiento y enfriamiento rápido que elimina muchos microorganismos.

REFRIGERACIÓN Y CONGELAMIENTO

Los alimentos se sumergen en vinagre o agua salada o algunas frutas se cocinan con mucho azúcar para evitar el crecimiento de microorganismos

ENLATADO Y ENVASADO AL VACÍO

Algunos alimentos se someten a un proceso de cocción y luego se envasan dentro de latas herméticamente cerradas o al vacío.

PASTEURIZACIÓN Y ESTERILIZACIÓN

Si se elimina el agua de los alimentos se evita que sigan los procesos de descomposición. Se los expone a una fuente de calor como el sol.

2) Observá cada imagen y colocá el método de conservación que corresponda:



