

Relaciona mediante una línea los conceptos.



Ultracongelación:

Se somete el alimento a una temperatura entre -35 y -150°C durante breve período de tiempo que permite conservar al máximo la estructura física de los productos alimenticios.



Refrigeración:

Consiste en conservar los alimentos a baja temperatura, entre 0°C y 5°C , cercana al punto de congelación.



Congelación

Se somete el alimento a temperaturas inferiores al punto de congelación ($0^{\circ} - 24^{\circ}\text{C}$) durante un tiempo reducido.