

MÓDULO III

1. Métodos de conservación de los alimentos

1.1. Métodos físicos

1.2. Métodos químicos

MÓDULO III

1. Métodos de conservación de los alimentos

Los alimentos tienen ciertas características que los hacen susceptibles al ataque de microorganismos, por ello es importante conocer los métodos de conservación que pueden prolongar el tiempo de vida útil de los mismos.

MÓDULO III

1.1. Métodos físicos

- Refrigeración:

Consiste en someter a los alimentos a una temperatura comprendida entre 0 y 5° C.

- Congelación:

Debe mantener los alimentos a una temperatura máxima de -18° C, con lo cual se consiguen matar muchos gérmenes y se paraliza casi totalmente la actividad de los demás.

- Ultracongelación:

Se somete a los alimentos a una temperatura muy inferior a la de almacenamiento, normalmente entre -30 y -40° C, de forma que se alcance en el interior del alimento los -18° C lo antes posible.

MÓDULO III

1.1. Métodos físicos

- Pasteurización:

Consiste en calentar a temperaturas por debajo de los 100° C, con lo que se inactivan los microorganismos, aunque no sus esporas.

- Esterilización:

Consiste en calentar, durante un determinado tiempo, a más de 100° C un producto introducido previamente en un envase herméticamente cerrado.

- Uperización:

Consiste en una esterilización sometida a una corriente de vapor de agua recalentado, manteniendo la leche en una corriente turbulenta, a una temperatura de 150° C menos de un segundo, consiguiéndose un periodo mayor de conservación que con la pasteurización.

MÓDULO III

1.1. Métodos físicos

- Pasteurización:

Consiste en calentar a temperaturas por debajo de los 100° C, con lo que se inactivan los microorganismos, aunque no sus esporas.

- Esterilización:

Consiste en calentar, durante un determinado tiempo, a más de 100° C un producto introducido previamente en un envase herméticamente cerrado.

- Uperización:

Consiste en una esterilización sometida a una corriente de vapor de agua recalentado, manteniendo la leche en una corriente turbulenta, a una temperatura de 150° C menos de un segundo, consiguiéndose un periodo mayor de conservación que con la pasteurización.

MÓDULO III

1.2. Químicos

- Salazón:

Consiste en la adición de cloruro sódico, sal común, que inhibe el crecimiento de los microorganismos, la degradación de los sistemas enzimáticos y, por tanto, la velocidad de las reacciones químicas.

- Curado:

Dichas sustancias deben estar muy controladas por la legislación sanitaria para evitar sus efectos adversos, ya que a partir de ellas se forman nitrosaminas que son cancerígenas y pueden constituir un problema para la salud.

- Ahumado:

Es un procedimiento que utiliza el humo obtenido de la combustión de materias con bajo contenido en resinas o aromas de humo.

MÓDULO III

1.2. Químicos

- Conservantes:

Consiste en añadir sustancias, que bien sea por separado o mezcladas, entre si, son capaces de inhibir, retardar o detener los procesos de fermentación, putrefacción y otras alteraciones biológicas de los alimentos