

CLASE 5 Y 6

RECEPCIÓN

CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

CONSULTAS AL CORREO: tercerogastrofernandod@gmail.com

LA PERECIBILIDAD

La **Perecibilidad** es el tiempo que tarda un alimento en comenzar a degradarse perdiendo sus propiedades nutrimentales. Se le conoce también como **caducidad**. De acuerdo a ese tiempo de duración, los alimentos se clasifican en:

- **Alimentos perecederos:** Son aquellos que comienzan una descomposición de forma sencilla. Agentes como la temperatura, la humedad o la presión son determinantes para que el alimento comience su deterioro. Ejemplos de estos son: los derivados de los animales y los vegetales, siendo las frutas, las de mayor perecebilidad, la leche y carnes de menor perecebilidad ya que en refrigeración se conservan.

- **Alimentos no perecederos:** No se deterioran con ninguno de los factores anteriores, sino que depende de otros factores como la contaminación repentina, el mal manejo del mismo, accidentes y demás condiciones que no están determinadas por el mismo. Ejemplo de ellos son las harinas, las pastas y el azúcar, que se consideran deteriorados una vez que se revuelven con algún contaminante o empiezan su descomposición una vez cocinados.

CONSERVACION DE ALIMENTOS

El agua en los alimentos trae gran porcentaje, incluyendo sus características físicas, químicas, organolépticas y nutritivas.

Los métodos de conservación disminuyen el agua libre como por ejemplo: desecación, deshidratación, concentración; no sólo el agua libre influye en la susceptibilidad también influyen los nutrientes que se tengan.

METODO DE CONSERVACIÓN:

Métodos de extracción de energía

Métodos de aplicación de energía

Métodos por agentes químicos

Método de extracción de energía o método de frío

Agentes que bajan la vida útil del alimento:

Físicos: causan evaporación de agua afectando textura, color, olor.

Químicos: enzimas propias del alimento las más resistentes al frío.

Microbiológicos: germen que producen daño al alimento y/o al consumidor.

Sustraerle calor ya sea al alimento mismo o al ambiente del alimento.

OBJETIVOS:

- Evitar excesiva evaporación de agua que dañaría textura y produce pérdidas de sabor y olor.
- Disminuir velocidad de los procesos químicos ya sea enzimáticos, microbiológicos, etc., para aumentar la vida útil del producto.
- Por cada 10° C que baje la temperatura la velocidad de estos procesos disminuye 2 a 3 veces, es decir, la duración se duplica o triplica.
- Frenar desarrollo y multiplicación de microorganismos.

La mayoría de los microbios crece y se reproduce entre los 16 y 38°C.

El frío no los mata, sólo detiene su desarrollo. Este desarrollo recomienza en cuanto los productos vuelven a alcanzar temperaturas superiores.

Existen 3 zonas de baja temperaturas dentro de las cuales se pueden conservar alimentos:

Temperaturas frescas:

- Son las que se encuentran entre las del ambiente y las de refrigeración entre 5 y 15°C frutas y verduras.

Temperaturas de refrigeración entre 0 y 5° C:

- Adecuadas para almacenar alimentos perecibles
- Previene el crecimiento de todos los microorganismos patógenos y retarda el de los que producen deterioro.
- No afectan las enzimas
- No se alcanza el punto de congelación de ningún alimento. No se forma hielo.
- Permite conservar para periodos cortos. (máx. 1 semana) en alimentos frescos y periodos largos en conserva.
- En general no afectan características organolépticas, ni el valor nutricional de los alimentos, se consideran frescos a temperatura ideal, duración y distribución de alimentos en refrigeración.

TEMPERATURA DE CONGELACION ENTRE -10 a -30°C

- Uno de los mejores métodos de conservación baja de T° + baja aw (hielo).
- Todos los componentes líquidos se transforman en hielo.
- No se pueden desarrollar ningún tipo de microorganismos.
- T° desde los 18° C menos (congelación típico).
- La congelación no destruye microbios por lo tanto nunca debe congelarse alimentos con indicios de alteración.
- Las verduras con cocción de blanqueo o escalfado, desactiva enzimas que puedan causar cambios durante congelación, además esto elimina algunos microorganismos.
- Las frutas deben estar maduras pues el metabolismo se paraliza irreversiblemente.

ACTIVIDAD

Realice un cuadro comparativo entre temperatura fresca, refrigeración y congelación.

- Ejemplo: Tº Fresca: 5º a 15º c.
Tº Refrigeración: 0º a 5º c.
Tº Congelación: -10 º a -30º c.
(Mínimo 5 comparaciones).