

# Metodos de conservacion en los alimentos.

## Introducción

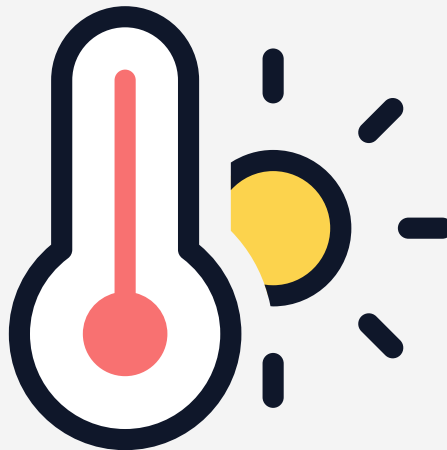
Desde siempre antes del uso de productos químicos, conservantes y aditivos, o de someter los productos a distintas temperaturas (aun cuando se desconocía de las mismas), los humanos se han preocupado por hacer que sus alimentos duren más en el tiempo, por temas de disponibilidad y caza de animales. Para esto se han descubierto distintas técnicas para que los productos no se vean influenciados por la acción de los microorganismos así como la acción del medio ambiente y de su propiedades intrínsecas.

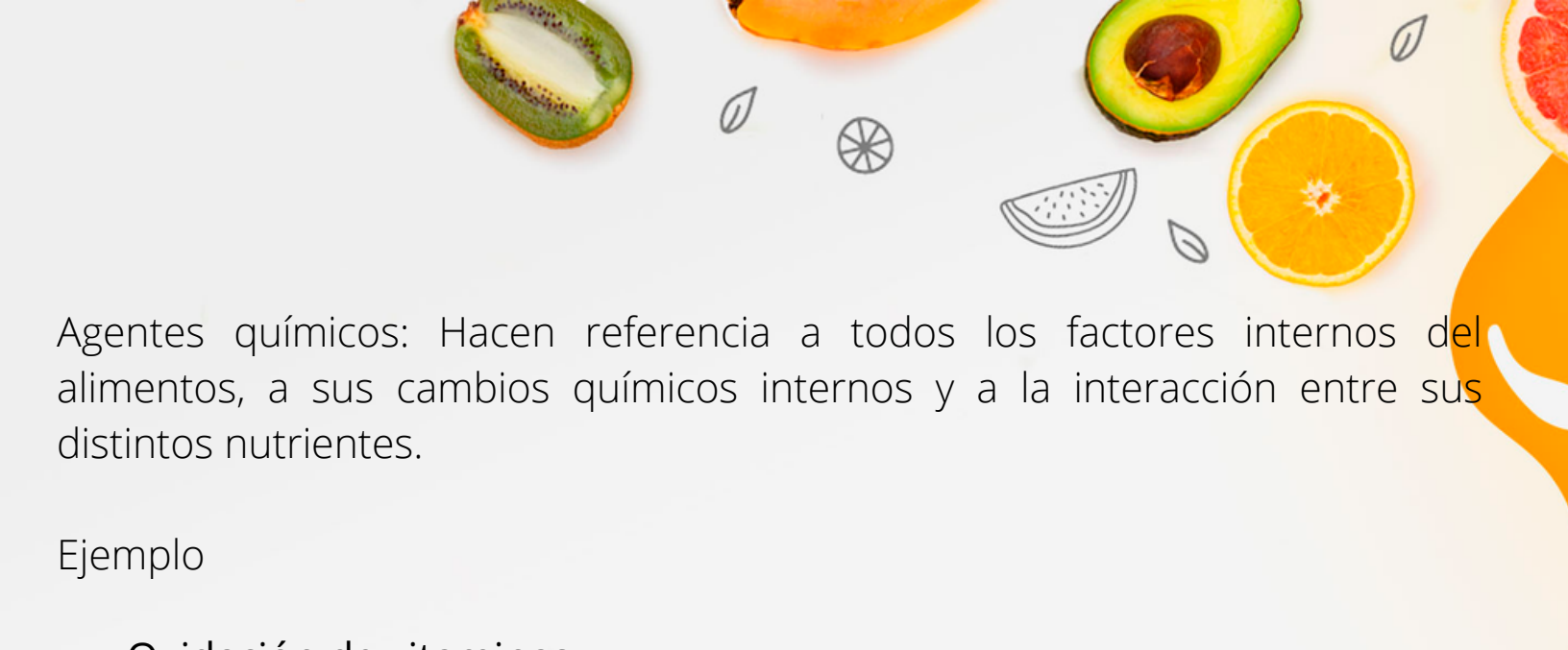
## Causas principales del deterioro de los alimentos

Factores físicos: Son todos los factores externos que influyen en el alimento.

EJEMPLO:

- Temperatura.
- Humedad.
- Sequedad.
- Aire.
- Luz.





Agentes químicos: Hacen referencia a todos los factores internos del alimentos, a sus cambios químicos internos y a la interacción entre sus distintos nutrientes.

Ejemplo

- Oxidación de vitaminas.
- Descomposición proteica, la cual produce mal olor.
- Fermentación de glúcidos que da un sabor picante y a veces forma gas.
- Enranciamiento de lípidos.
- Oscurecimiento del alimento, denominado Reacciones Maillard, y que se produce por la combinación de los derivados de las azúcares y determinadas proteínas.

Agentes Biológicos: Hacen referencia a los factores internos de los alimentos como sus enzimas, que son las causantes de las reacciones de deterioro natural en el alimentos.



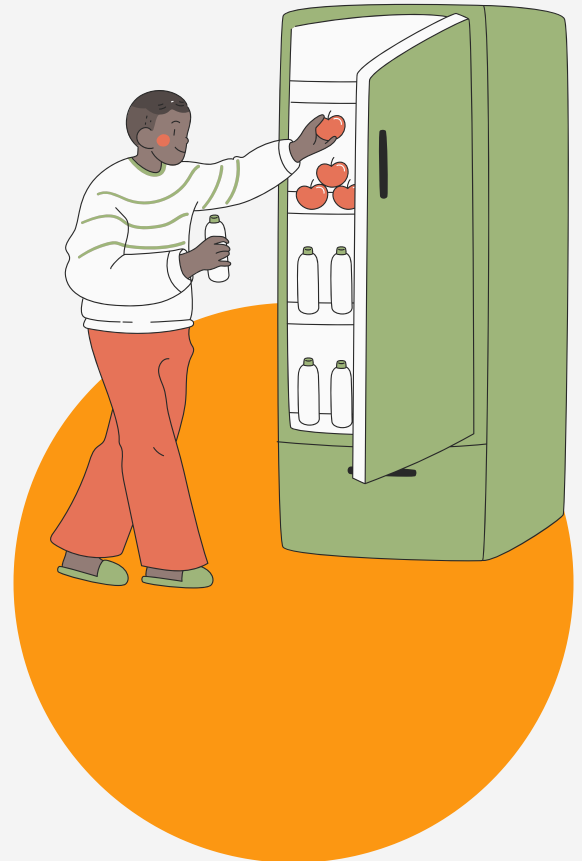
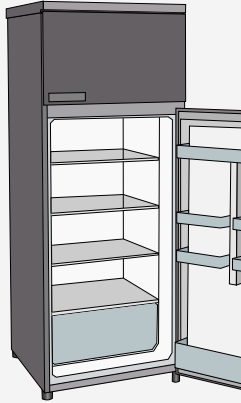
# Tipos de conservación en los alimentos.

## Refrigeración

Técnica de conservación mediante el uso de neveras y que consiste en disminuir la temperatura entre los 0- 5°C preferiblemente a una temperatura ideal de 2°C a 4°C, para que las bacterias que están en los alimentos tarden en reproducirse y las enzimas propias de los alimentos trabajen lentamente.

## Congelación

Se requiere el uso de neveras con alcance a temperatura de congelación, pero con una reducción de la temperatura a -18°C, cabe aclarar que la temperatura de congelación del agua es a los 0°C, por tanto todos los alimentos que dentro de su estructura contenga agua, se verán congelados por estas temperaturas negativas, esto hace que los microorganismos no se proliferen y que sus propiedades organolépticas se conserven.





## Esterilización

La esterilización es un procedimiento que consiste en someter un alimento en un envase hermético a altas temperaturas durante un cierto tiempo, con el fin de destruir al completo los posibles microorganismos, patógenos o no, y sus esporas. Podemos esterilizar todo tipo de carne, pescado, verduras y frutas. En mermeladas, almíbares, escabeche, cremas, sopas, salsas y guisados entre otros

## Pasteurización

A diferencia de la esterilización, en la pasteurización se aplican temperaturas más bajas, por debajo de los 100°C, y no se consigue la eliminación total de los microorganismos ni tampoco de las esporas. Sobre todo, se pasteuriza la leche y sus derivados, los zumos aromatizados y las cervezas, pero también platos preparados y salsas..

## Deshidratación

Es la extracción total o parcial del contenido de agua de un alimento mediante la aplicación de calor

## Desecado

Método tradicional que se basa en conseguir que el alimento pierda su humedad exponiéndolo a las condiciones ambientales naturales, en especial al sol, para que pierda la mayor parte de su agua por evaporación. Entre los productos que se obtienen por este método tenemos la mojama, el bacalao seco o las pasas, entre otros

## Encurtido

Se obtiene sumergiendo el alimento en sal y vinagre. Este medio ácido suprime el desarrollo de los microorganismos. Suele utilizarse para verduras crudas o cocidas: pepinillos, cebollitas, zanahorias, nabo, col y ajos, así como para diversas hierbas aromáticas.

## Métodos de conservación de alimentos mediante aditivos

Los denominados «aditivos alimentarios» son sustancias que se añaden a los alimentos para mejorar su color, su textura, su sabor o, simplemente, para su conservación durante un período más largo de tiempo. Pueden ser de origen natural como la pectina de origen vegetal y el agar obtenido de algas; o bien de origen sintético, debidamente autorizados.

## Conservantes

Evitan la degradación biológica del alimento, destruyendo las bacterias, levaduras u hongos, o bien impidiendo o reduciendo su actividad. Se aplican especialmente en conservas cárnicas, en productos de panadería, salsas, etc.

## Envasado al vacío

Eliminación de todo el aire existente dentro del recipiente, tales como las bolsas de vacío o barquetas, en que guardamos el alimento. De este modo, se detienen los procesos de oxidación y la multiplicación de gérmenes y se prolonga la vida útil del producto. Los microorganismos que necesitan oxígeno para vivir (aeróbicos) no pueden crecer, pero sí lo hacen los que no necesitan oxígeno (anaeróbicos).



Cursos de manipulación en alimentos.

Tramites INVIMA.

Asesoría para la visita de sanidad.

Documentación INVIMA y secretaria de salud.

Cel y  321 8354493