

Cens "Médano de Oro"

Docente: Natalia Leonor Rodriguez

Curso: Segundo año.

Turno: Noche.

Área curricular: Agroindustrial.

Tema: "UNIDAD N°1"

Contenidos:

- Métodos de conservación por deshidratación y desecación.
- Factores que influyen en la desecación natural.

Evaluación:

- Socialización de la tarea cuando se retomen las actividades escolares.

Datos de contacto:

Natii.rodriquez27@gmail.com

Cel: 2644628776

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN POR DESHIDRATACIÓN Y DESECACIÓN. CONCEPTO.

Los **alimentos deshidratados y/o desecados** son aquellos alimentos frescos a los que se les ha extraído el agua mediante métodos artificiales o naturales con el fin de disminuir el riesgo de contaminación y aumentar la vida útil.

La **deshidratación** y el **dsecado** son los métodos de conservación más utilizados a través de la historia de la humanidad. Antiguamente, frutas, granos, vegetales, carnes y pescados, se secaban al sol para tener alimentos en épocas de escasez.

Si bien el objetivo de ambos es reducir la cantidad de agua de los alimentos frescos, lo que los diferencia es el método que se utiliza para ello. La deshidratación es la reducción de la cantidad de agua mediante el tratamiento del alimento por calor artificial (aire previamente calentado, superficies calientes, etc.), es decir, de manera artificial o industrial. Los alimentos que pueden deshidratarse son las frutas, las hortalizas, las legumbres, los hongos, las especias, la leche y los huevos. El desecado es la reducción de la cantidad de agua mediante el tratamiento del alimento en condiciones ambientales (sol, viento, etc.), es decir, de manera natural o artesanal. Los alimentos que pueden desecarse son las frutas, las hortalizas, las legumbres, los hongos, la carne y el pescado.

DESECACIÓN NATURAL: FACTORES QUE INFLUYEN

Los factores que influyen en la desecación natural de alimentos son:

- Temperatura
- Humedad
- Aire
- Presión

Los alimentos desecados pueden sufrir las siguientes alteraciones: desarrollo de hongos y levaduras, degradación del color, pérdida de nutrientes, sabor, aroma, textura, la contracción o colapso, y la formación de corteza.

- Desarrollo de hongos y levaduras: el crecimiento de hongos y levaduras en las frutas y hortalizas, se debe al contenido de humedad superior al necesario para su adecuada conservación. Para evitar este efecto se debe reducir el contenido de humedad a valores óptimos según el tipo de alimento y envasar el producto en paquetes impermeables al aire y la humedad.
- Contracción o colapso: es el cambio de volumen durante el proceso debido a la pérdida de volumen. Es una característica fundamental para determinar la velocidad secado y la calidad del producto obtenido. La contracción afecta la calidad del producto seco, reduce la humectabilidad, cambia su textura, y disminuye su absorbencia.

- Formación de corteza: temperaturas elevadas durante el proceso producen costras en los productos ricos en almidones.
- Retención o desarrollo de color: altas temperaturas o tiempo prolongado en el secado degradan el color original del producto. El color puede minimizarse disminuyendo su exposición al calor.
- Infestación: la infestación por insectos puede comenzar en el campo, previo a la cosecha, y puede continuar durante el almacenamiento a granel después que el producto fue desecado. Almacenar el producto en un lugar cerrado, limpio, con baja humedad y temperatura, ayuda a prevenir este inconveniente.
- Presencia de oxígeno y luz: el contenido de aire puede deteriorar a las frutas y hortalizas. Para controlar este defecto, se puede conservar en envases cerrados. La presencia de luz generalmente causa decoloración, se puede contrarrestar con el uso de envases opacos.

Las frutas y hortalizas deben ser consideradas alimentos relativamente pereceros, debido a que están sujetos al deterioro como consecuencia del crecimiento de hongos y levaduras, infestación por insectos y roedores, y por cambios físicos y químicos.

La temperatura de almacenamiento debe mantenerse por debajo de los 25°C, preferentemente a 15°C.

ACTIVIDADES:

- 1- De ejemplos de alimentos que se pueden deshidratar y desecar.
- 2- ¿Cuáles son las ventajas de estos métodos?
- 3- ¿Cuáles son las desventajas de estos métodos?
- 4- ¿Cuáles son las consecuencias de alterar algún factor en la desecación natural?