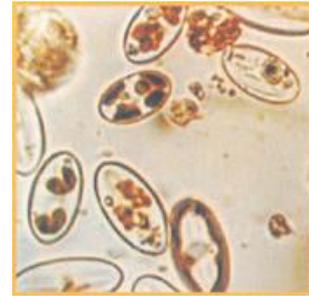


- Escuela: CenS Zona Oeste
- Docente: Vanina Bitrán
- Año: Segundo
- Nivel: Secundario
- Turno: Noche
- Área Curricular: Agroindustrial
- Título de la propuesta: "Cuidemos nuestros Alimentos "
- Contenido seleccionados: Técnicas de conservación. Esterilización. Pasteurización.
- Desarrollo de actividades:



Lee el texto y extrae las respuestas correctas.

Pasteurización vs Esterilización

- Tanto la pasteurización como la esterilización son técnicas de conservación de los alimentos por calor. Su fin es la destrucción de patógenos y sus esporas. La diferencia básicamente radica en el tiempo y temperatura de calentamiento.
 - En la PASTEURIZACIÓN se calienta un alimento a 72°C durante unos 15 o 20 segundos y se enfría rápidamente a 4°C. Este método se utiliza en muchos productos, sobretodo en leche y derivados, zumos aromatizados y cervezas, ya que las bajas temperaturas permiten que los aromas no se volatilicen demasiado. Estos alimentos se conservan solo unos días, ya que aunque se destruyen los gérmenes, las modificaciones físicas y químicas siguen produciéndose.
 - La ESTERILIZACIÓN se realiza con alimentos más diversos, como carne, pescado, verduras, frutas... consiste en colocar el alimento en un recipiente y someterlo a temperaturas elevadas, superiores a 100°C durante bastante tiempo. En este caso, el valor nutricional del producto final es menor, ya que con las temperaturas, además de destruirse los microorganismos patógenos, se destruyen también compuestos termolábiles como vitaminas, proteínas, aromas...
- 1- ¿Que son las Pasteurización y la Esterilización?
 - 2- ¿Qué diferencia hay entre esas dos técnicas de conservación?
 - 3- ¿Para qué alimentos puedo aplicar la Pasteurización? ¿por qué?
 - 4- ¿Para qué alimentos puedo aplicar la Esterilización? ¿por qué?
 - 5- Realice un esquema que explique las 2 técnicas de conservación.

Director: Silvia Ara.

Profesora: Vanina Bitrán.