

CENS San Martín
3 Año 1° - 2° División AGROINDUSTRIA

CENS SAN MARTIN

Guía N° 1

DOCENTES: Ferrer José, Maldonado Daniel

CURSO: 3° año 1° 2° división

TURNO: Noche

AREA CURRICULAR: AGROINDUSTRIA

Título: Métodos de Conservación de Alimentos

La vida útil de un alimento es mayor si se lo somete a un proceso de conservación. La composición del alimento determinará la elección del método entre la amplia variedad que existe.

Importancia de los métodos de conservación de alimentos

Los hay de muy diversos tipos. Por ejemplo, son muchos los alimentos que preservamos en el refrigerador o en el congelador. De igual manera, la pasteurización, la esterilización y el secado son métodos de conservación de alimentos en que se emplea el calor.

Describámoslos, pues, brevemente, para pasar de inmediato a los métodos de conservación de alimentos que puedes emplear en casa. Así, podrás asegurarte de no tener que tirar ningún alimento, al menos por razones relacionadas con su conservación.

1. Refrigeración

Este método es adecuado para aquellos alimentos con un pH mayor de 4,6. Estos deben ser conservados a una temperatura de entre los -1°C y 4°C . Algunos de los alimentos que deben ser refrigerados son:

Carnes

Aves cocidas

Productos lácteos

CENS San Martín
3 Año 1° - 2° División AGROINDUSTRIA

Huevo

Mariscos

Pescados

Las frutas y las verduras también podrían formar parte del grupo de alimentos que deben preservarse a bajas temperaturas. Sin embargo, su tiempo de conservación bajo frío debe ser corto. En el caso de las frutas y las verduras, las bajas temperaturas solo retrasan el crecimiento de las bacterias; no las elimina.

2. Congelación



Este es uno de los métodos de conservación de alimentos más utilizados. Implica la preservación de los alimentos a una temperatura entre -18°C y -6°C . La congelación a estas temperaturas bajas sí detiene el crecimiento de las bacterias, pero tampoco las elimina. Un alimento congelado mantiene, pues, su color, sabor y textura por un tiempo considerable.

Desde el punto de vista mercadotécnico, a los consumidores les parece más atractivo y fresco un producto congelado que uno enlatado. Sin embargo, al ser estos más costosos debido a los costes que conllevan su distribución y almacenamiento, se vende menos.

CENS San Martín

3 Año 1° - 2° División AGROINDUSTRIA

3. Deshidratación

Los alimentos deshidratados duran más debido a la reducción de la humedad. Con este método, la actividad del agua disminuye y los microorganismos no tienen oportunidad de desarrollarse. Es muy común secar frutas, verduras y cereales.

Este proceso consiste en someter al alimento a aire caliente durante un tiempo prolongado, si bien este dependerá del contenido hídrico del alimento en cuestión. De hecho, se pueden combinar los métodos de congelado y secado. Esto se traduce en la extracción del agua en forma de vapor, del alimento congelado.

También existe el secado por atomización. Consiste en rociar un compuesto en una cámara caliente, tal como ocurre con la leche en polvo.

4. Pasteurización



Se trata de la exposición al calor (temperaturas que van de 60°C a 90 °C) aplicado por un corto período de tiempo con el fin de eliminar el exceso de microorganismos que contiene el alimento. Este procedimiento no altera el sabor ni el color del alimento. La alta temperatura sí ayuda, en cambio, a reducir las bacterias y los gérmenes. Es un método de conservación muy extendido en la conservación de la leche y los jugos o zumos.

CENS San Martín
3 Año 1° - 2° División AGROINDUSTRIA

5. Proceso térmico

Este método se aplica para la conservación de alimentos de baja acidez. Durante este proceso, los alimentos son sometidos a altas temperaturas para destruir así los microorganismos que puedan llegar a descomponerlos.

El tiempo y la temperatura aplicados depende del pH del alimento, su naturaleza, así como el tamaño y tipo del envase. Por lo general, se utiliza una olla de presión.

6. Acidificación



Consiste en macerar en ácido a un alimento con un pH mayor de 4,6. De esta forma, se lo consigue reducir. Tal es el caso de las frutas y las verduras, ya sean fermentadas o no.

Por un lado, los fermentados son alimentos con un pH alto, que son colocados en una solución salina. Su objetivo es convertir los carbohidratos en ácido. Esto fermenta al producto, por lo que no es necesario refrigerar para conservarlo.

Por otro, a los productos no fermentados se les agrega ácido; por lo general, vinagre o ácido cítrico. Ello le da mayor consistencia al alimento y contribuye, por tanto, a elevar su calidad. La remolacha y los pepinillos son alimentos no fermentados.

CENS San Martín
3 Año 1° - 2° División AGROINDUSTRIA

Actividades:

- 1) Lea atentamente la Guía y realice un cuadro comparativo con los distintos métodos de conservación.
- 2) Explique, paso por paso la Práctica de Uvas en Anisado realizado en la Escuela.

EVALUACIÓN:

- Socialización de tareas cuando se retomen las actividades (Solo escribir y responder las preguntas en su Cuaderno)