

## Cens la Majadita

Docente: Oviedo Yesica

Directora: Elizabeth Lima

Año: 2°

Turno: Vespertino

Área Curricular: Agroindustria

Título: Conservación de alimentos

### ACTIVIDADES



#### 1- Continuamos conociendo algunos métodos de conservación de alimento.

La conservación por concentración se diferencia de la deshidratación en el contenido final de agua y en las características de los productos obtenidos. generalmente los alimentos que se concentran permanecen en estado líquido, mientras que la deshidratación produce alimentos sólidos o semisólidos, con un contenido de agua significativamente más bajo. existen muchas formas para concentrar líquidos, si bien las más utilizadas en el procesado de alimentos son:

- concentración por evaporación.

consiste en la eliminación del agua del alimento por ebullición. se lleva a cabo suministrando un flujo de calor (generalmente por medio de vapor de agua) para vaporizar el disolvente y obtener una solución final con el grado de concentración

#### a) Realizaremos ejemplos de alimentos que se pueden realizar con esta técnica.

---

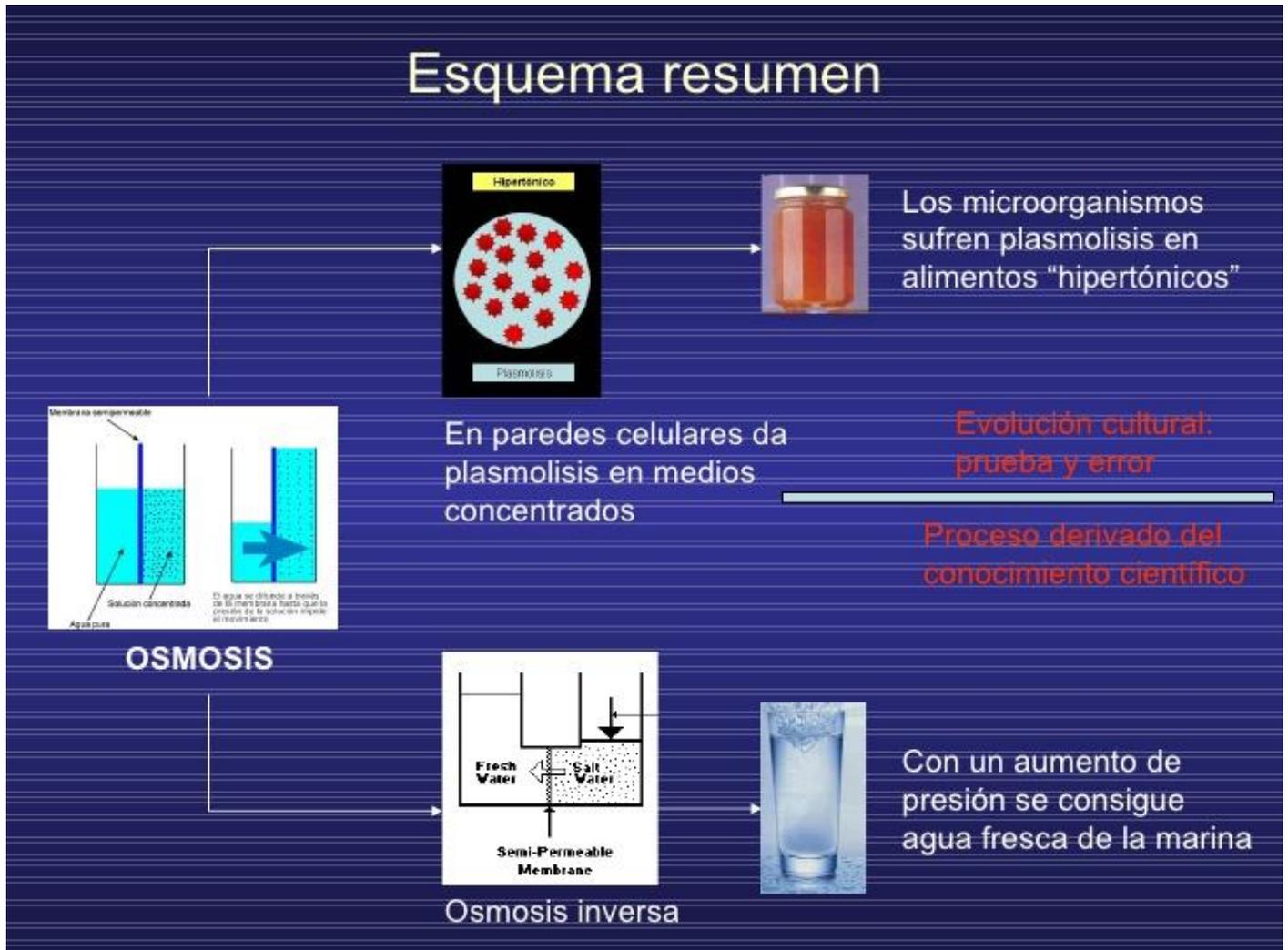
---

- concentración por membranas. solo dejan pasar ciertas moléculas, presentan un gran interés en la alimentaria. algunas de las membranas disponibles separan las moléculas de agua de otros constituyentes de los alimentos líquidos, con lo cual se consigue una concentración de los mismos. Otras membranas pueden separar moléculas por tamaño, obteniéndose

simultáneamente concentración y fraccionamiento. Las técnicas utilizadas en esta concentración son:

- ósmosis inversa.
- nanofiltración.
- ultrafiltración.
- microfiltración.

Ejemplo:



- **concentración**. es la concentración del alimento por congelación. consiste en la cristalización fraccionada del agua en hielo y eliminación posterior por separación mecánica o lavado en columna. por este método se consigue eliminar agua del alimento sin dañar las propiedades nutritivas y organolépticas del alimento, pero como contrapartida el coste de la operación es superior a otros métodos y la capacidad de producción es inferior.



## Concentración

Se utiliza para alimentos líquidos y consiste en la extracción de parte del agua a través de diferentes técnicas como el calentamiento suave y técnicas más sofisticadas como la ósmosis inversa utilizada a nivel industrial



b) Se buscará imágenes en diarios, revistas o se dibujará esta técnica

