

CENS LA MAJADITA**Guía Pedagógica n°6****Directora:** Elizabeth Lima**Docente:** Yesica Oviedo**Espacio Curricular:** Agroindustria**Año:** 3°**Turno:** Vespertino**Tema:** Métodos químicos de conservación de los alimentos**Actividades****1-Continuamos con algunos métodos químicos de conservación de los alimentos**

La palabra “químicos” nos ponemos las manos a la cabeza y pensamos en algo no saludable, pero muchas de estos métodos los utilizamos en el día a día sin darnos cuenta.

Las técnicas de conservación que se utilizan son:

Los métodos de conservación química están basados en la adición de sustancias que actúan modificando químicamente el producto, por ejemplo, disminuyendo el pH.

- **Salazón:** consiste en la adición de cloruro sódico, **sal** común (o por difusión directamente en la superficie del alimento seco o por la inmersión del alimento en una solución salina), que inhibe el crecimiento de los microorganismos, la degradación de los sistemas enzimáticos y, por tanto, la velocidad de las reacciones químicas. El alimento obtenido tiene modificaciones de color, sabor, aroma y consistencia. Se utiliza en quesos, carnes y algunas especies de pescados.

- **Adición de azúcar:** cuando se realiza a elevadas concentraciones permite que los alimentos estén protegidos contra la proliferación microbiana y aumenta sus posibilidades de conservación, este proceso se lleva a cabo en la elaboración de leche condensada, **mermeladas**, frutas escarchadas y **compotas**.

- **Curado:** es un método de gran tradición en nuestro país que utiliza, además de la sal común, sales currantes, nitratos y nitritos potásico y sódico, dichas sustancias deben estar muy controladas por la legislación sanitaria para evitar sus efectos adversos, ya que a partir de ellas se forman nitrosaminas que son cancerígenas y pueden constituir un problema para la salud, sin embargo, el uso de estas sustancias es necesario porque impide el crecimiento del Clostridium botulinum, un peligroso microorganismo, además de que sirve para estabilizar el color rojo, sonrosado de las carnes.

- **Ahumado:** es un procedimiento que utiliza el humo obtenido de la combustión de materias con bajo contenido en resinas o aromas de humo. El humo actúa como esterilizante y antioxidante y confiere un aroma y sabor peculiar al alimento tratado por este método muy del gusto del consumidor. Este procedimiento suele aplicarse tanto en carnes como en pescados. No debe abusarse del consumo de alimentos tratados por este método porque genera sustancias carcinógenas.



- **Acidificación:** es un método basado en la reducción del pH del alimento que impide el desarrollo de los microorganismos. Se lleva a cabo añadiendo al alimento sustancias ácidas como el **vinagre**.
- **Fermentación:** Este proceso se aprovecha de los propios microorganismos presentes en la materia prima. Permite la conservación de alimentos, mejora la calidad nutricional y aumenta las cualidades organolépticas de los alimentos. Ejemplos: los productos lácteos como el yogurt y el queso, productos cárnicos como los embutidos, bollería y pastelería; verduras fermentadas como el chucrut o las aceitunas). Las bebidas alcohólicas, el cacao, café y el té.
- **Mediante aditivos de origen industrial:** Los aditivos alimentarios se diferencian de otros componentes de los alimentos, en que se añaden voluntariamente, no pretenden enriquecer el alimento en nutrientes y, solamente, se utilizan para mejorar alguno de los aspectos del alimento, como son el tiempo de conservación, la mejora del sabor, del color, de la textura etc.



2- En cada una de las técnicas le incorporamos ejemplos utilizando alguna receta e imágenes ya sea de algún recorte, dibujo, etc.

3- Teniendo en cuenta paso anterior elegir una de ellas y realizar la práctica.