

TIPO DE METODO	METODO	DEFINICION	TIPOS	FUNDAMENTO	INACTIVACION	INHIBICION
Químicos	Adición de sal y azucar	Deshidratar el alimento para disminuir su AW	Adición de Sal	Crear un gradiente de concentración para disminuir el AW del alimento y a su vez disminuir la exposición a la oxidación.		X
		Solubilizar el azúcar para disminuir la AW	Adición de Azúcar			
	Fermentación y acidificación	Ph >6		Uso de microorganismos para generar acidez y así eliminar la presencia de otros microorganismos		X
Físicos	Conservación en frío de los alimentos	Disminución de la temperatura que genera un entecimiento del proceso de desarrollo de microorganismos	Congelación, refrigeración: Rápida (cristales pequeños y uniformes) y lenta (cristales perforan célula)	Inhibición de microorganismos por una disminución de la temp. que genera un efecto en el estado de la materia.		X
			Ultra congelación rápida por nitrógeno			
	Modificación por cantidad de agua	Reducir la AW sin llegar al estado sólido	Concentración	Inhibición de microorganismos a través de la reducción de la AW.		X
		Llevar un sólido a gas sin pasar por un estado líquido	Liofilización			
		Reducir la AW	Deshidratación			
Método de conservación por calor		70-90 grados	Escaldado	Disminuir la velocidad de las reacciones químicas y la inactivación de enzimas.	X	
		115- 127 grados	Esterilización			
		135grados y solo líquidos	UHT			
		60-80g por 30 mins	Pasteurización			
			Choque térmico			
Ahumado	Permite la deshidratación (perdida de humedad). Puede ser por frío o por calor.	Fría: 26-30 grados Caliente: 70-90 grados	Inhibición de microorganismos por los compuestos fenólicos liberados en la combustión		X	
Tecnologías emergentes	Irradiación			Inactivación de microorganismos mediante rayos x que penetran el alimento	X	
	Ultrasonido	Forma burbujas de gas en el líquido + altas temperaturas + altas presiones		Inactivación de microorganismos por un estrés físico causado por el ultrasonido.	X	
	Campos eléctricos			Inactivación de microorganismos por el rompimiento dialectico (del ADN, proteínas y enlaces covalentes)	X	
	Microondas y radiofrecuencias			Emisión de microondas para la inactivación de microorganismos.	X	
	Altas presiones	Altas presiones hidrostáticas (conservación en frío)		Inactivación de microorganismos por altas presiones hidrostáticas		
	Atmosferas		Empaque con aire que sea diferente al normal (disminución de O2 y adición de gases)	Atmosferas modificadas	Disminución del O2 por medio del envasado para inactivar los microorganismos	X
Disminuye el aire del envasado para disminuir el O2 y se aumenta el CO2			Atmosferas controladas			

Preview from Notesale.co.uk
 Page 1 of 2