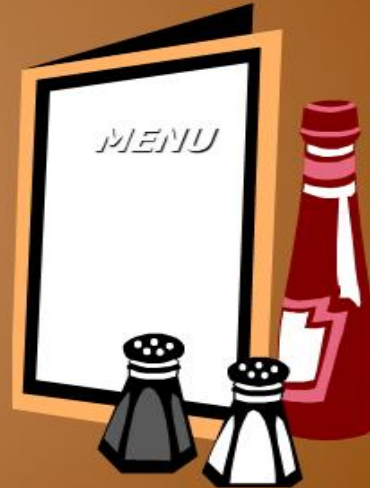


METODOS DE CONSERVACION

- CONGELACION
- DESHIDRATACION
- ENLATADO
- CONSERVACION CON JARABE, AZUCAR, SAL O VINAGRE
- PASTEURIZACION Y ESTERILIZACION
- ENVASADO A VACIO



Congelación

Es una forma de conservación que se basa en la solidificación del agua contenida en estos. Por ello uno de los factores a tener en cuenta en el proceso de **congelación** es el contenido de agua del producto.



DESHIDRATACIÓN

Es una forma de conservación que se fundamenta en la eliminación de agua de un producto, generalmente utilizando calor.



CONSERVACIÓN EN JARABES

Son soluciones ricas en azúcar, sal, vinagre o inclusive una mezcla de varios de ellos, con el objetivo de ofrecer un ambiente donde no puedan crecer microorganismos. Algunas veces este método de conservación se combina con la esterilización.



ENLATADO

Envasado en un recipiente de hojalata, herméticamente cerrado, el cual se somete a un proceso de calentamiento (esterilización o pasteurización), a unas condiciones de tiempo y temperatura determinadas, para conservarlo tan cerca como sea posible en su estado natural hasta el momento de consumirlo.



PASTEURIZACIÓN

Método de conservación en el que se realiza un incremento de la temperatura de un alimento durante un tiempo determinado, e inmediatamente se lleva a enfriamiento.



ESTERILIZACIÓN

Operación a través de la cual se destruyen los microorganismos patógenos y no patógenos que están presentes en los alimentos, usando temperaturas superiores a los 110 °C. Si se mantiene envasado el producto la conservación es duradera. El calor destruye las bacterias y crea un vacío parcial que facilita un cierre hermético, impidiendo la re contaminación.



Envasado al vacío

El envasado al vacío es un proceso a través del cual **retiramos el aire existente en el interior del envase** de forma que conseguimos aumentar la vida útil de los alimentos. Este proceso es habitual realizarlo en productos alimenticios como carnes, hortalizas, frutas, verduras y pescados entre otros.



