



DESHIDRATADO.

INTEGRANTES:

ALARCON CHAN SHARON

ALVARES SILVA ALONDRA

AZCORRA POLANCO CINTHIA JAQUELINE

CAAMAL UICAB MARÍA GUADALUPE

LORÍA LIZAMA ILEANA SARAHÍ

MARTÍNEZ GÓMEZ JUDITH ARELI

PAZ ROBLES JESÚS MANUEL

VELÁZQUEZ RAMÍREZ LANDIE GEORGETH

¿QUÉ ES LA DESHIDRATACIÓN?

La deshidratación es la forma más antigua y sana de preservación de los alimentos. Consiste en extraer el agua de los alimentos, lo que evita la proliferación de microorganismos y la putrefacción. El secado de alimentos mediante el sol y el viento para evitar su deterioro se ha venido realizando desde tiempos antiguos.

Las bacterias y microorganismos del interior de los alimentos y procedentes del aire necesitan agua para crecer. El deshidratado les priva del medio. También crea una capa exterior dura, ayudando a evitar que los microorganismos penetren en los alimentos.



A diferencia de las conservas que calientan mucho el alimento destruyendo sus propiedades, o de la congelación que también somete al alimento a temperaturas extremas y cambia sus propiedades energéticas, **el deshidratado es suave y gentil con el alimento**. Además, al desaparecer 7/8 partes del agua, **el sabor es más concentrado e intenso**.



VENTAJAS DE LA DESHIDRATACIÓN

- Permite conservar **todos los alimentos** (frutas, verduras, carnes, pescados, setas, hierbas, especias), comidas (purés, comidas), elaboraciones de dieta cruda (crackers, galletas, pizza, rollitos, tartas, crepes, snacks, barritas, granolas...) y otras aplicaciones (fermentar pan, secar flores...).
- Conservación durante **meses o años**: la conservación es más larga cuanto menos agua retengan y alimentos totalmente deshidratados se conservan perfectamente durante años en envases cerrados.
- Mantiene las **propiedades nutricionales** de los alimentos: mejor conservación cuanto menor sea la temperatura de deshidratado.
- **Los sabores se intensifican**, al concentrarse. ¡Las frutas se convierten en verdaderas golosinas!
- **Reduce el espacio** de almacenaje, manipulación y transporte.
- Son por ello ideales para cuando viajamos, hacemos excursiones
- Podemos conservar **excedentes de cosechas**.
- Podemos conservar esas frutas o verduras que no gastamos antes de que se echen a perder.



DIFERENCIAS CON OTROS TIPOS DE CONSERVACIÓN

- **Congelación:** los alimentos se someten a cambios de temperaturas bruscos y extremos que desvirtúan la calidad de los nutrientes. El agua se convierte en cristales de hielo, alterando la estructura molecular del alimento, motivo por el que una vez descongelados los productos pueden tener un sabor y consistencia distinta al del producto original. No se recomienda consumir alimentos que hayan estado congelados durante más de 6 meses.
- **Salmuera y salazones:** acidifican los alimentos.



DIFERENCIAS CON OTROS TIPOS DE CONSERVACIÓN

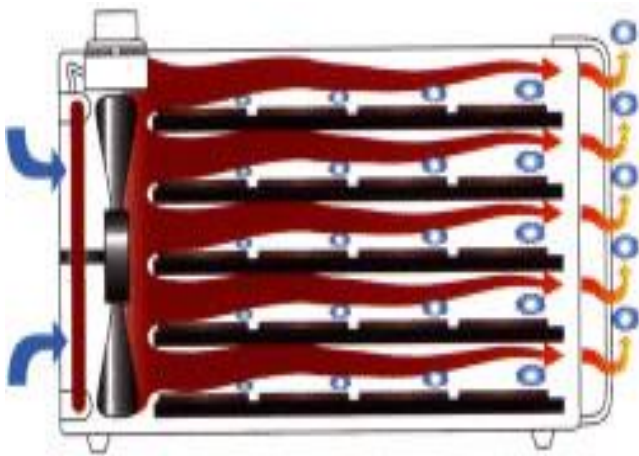
- **Enlatado:** hay que someter los alimentos a temperaturas muy altas para asegurarse de la no proliferación de bacterias ni esporas, con lo que hay cambios moleculares en todos los nutrientes. Los alimentos pueden mantenerse años en latas de aluminio con plastificantes en su interior, con la toxicidad que esto supone.
- **Radiación:** consiste en exponer los alimentos a rayos gamma o rayos X para destruir microorganismos, retrasar la germinación y la maduración. Falta información acerca de esta forma de conservar alimentos, que no goza de total aceptación.



DESHIDRATADOR SOLEMIO

Cómo funciona el sistema de deshidratación horizontal

- El ventilador, resistencia y termostato se encuentran situados en la parte posterior del aparato. El aire frío es atraído hacia atrás, calentado y devuelto de manera uniforme a todas las bandejas. Durante la deshidratación, el aire caliente se lleva la humedad de los alimentos y es empujada a la parte frontal del deshidratador



PROCESO DE DESHIDRACIÓN.

