

“Métodos de conservación”



-Por aditivos-

Introducción.



El hombre, desde los primeros tiempos ha sentido la necesidad de almacenar y conservar alimentos para poderlos consumir a posteriormente.

Se desconoce exactamente el momento en el que se comenzó a llevar a cabo, pero lo que está claro es que hoy en día parte de la experiencia acumulada en la conservación de algunos alimentos, es todavía aplicable.

Introducción.



El principal objetivo de los procedimientos de conservación de alimentos, tanto en los hogares como en la industria alimentaria, es evitar el deterioro de sus características (nutritivas, sensoriales e higiénicas), es decir, intentar mantener el estado original de los alimentos durante su almacenamiento.

Características que han de tener estos conservadores:



- ❧ No deben ser tóxicos para personas ni animales.
- ❧ Debe tener actividad microbiana de amplio espectro.
- ❧ No deben ser inactivados por el alimento ni por alguna sustancia que exista en el mismo.
- ❧ No deben estimular la aparición de cepas de microorganismos resistentes.
- ❧ Tienen que asegurar la seguridad y la salubridad.
- ❧ Tienen que hacer posible la disponibilidad de alimentos fuera de temporada.

Procedimientos físicos:



Mediante la aplicación de técnicas por medio de la temperatura, reducción de la humedad, aumento de la concentración de sal y azúcar, envasado al vacío, envasado en atmósfera modificada, ahumado o radiaciones creamos unas condiciones no adecuadas para el desarrollo de los microorganismos.

Procedimientos químicos:



Mediante estos procedimientos no se busca solamente la conservación de los alimentos si no también la modificación de los mismos, en la mayoría de los casos para hacerlos mas atractivos y apetecibles al consumidor.

“Métodos de conservación”



Aditivos

Historia



Los aditivos alimentarios tienen miles de años desde la antigüedad el primer aditivo utilizado fue la sal marina tras descubrir que la carne salada dura mucho mas tiempo. En el antiguo Egipto se utilizaron los colorantes de los vegetales e insectos para dar mejor el aspecto de los alimentos.

En Mesoamérica se utilizo respectivamente el pigmento obtenido de la cochinilla del nopal. En china se aplico por primera vez la cualidad del azúcar para conservar los alimentos en mermeladas y jarabes.

“Aditivos”



Tipos de aditivos...

Colorantes



Los colorantes alimentarios son un tipo de aditivos alimentarios que proporcionan color a los alimentos (en su mayoría bebidas), si están presentes en los alimentos se consideran naturales y si por el contrario se añaden a los alimentos durante su pre-procesado mediante la intervención humana se denominan artificiales.

Suelen causar su efecto colorante en los alimentos ya en pequeñas cantidades (apenas concentraciones de centenas de ppm).

Conservadores



Un conservante es una sustancia utilizada como aditivo alimentario, que añadida a los alimentos (bien sea de origen natural o de origen artificial) detiene o minimiza el deterioro causado por la presencia de diferentes tipos de microorganismos (bacterias, levaduras y moho).

Antioxidantes



Los antioxidantes desempeñan un papel fundamental garantizando que los alimentos mantengan su sabor y su color, y puedan consumirse durante más tiempo. Su uso resulta especialmente útil para evitar la oxidación de las grasas y los productos que las contienen.

Los aditivos alimentarios cumplen cinco funciones principales:



1. Conservan:

La consistencia del producto. Los emulsionantes proporcionan una textura consistente y evitan que los productos se separen.

Los estabilizadores y los espesantes proporcionan una textura uniforme y los agentes antisolidificantes facilitan el libre flujo de sustancias.

Los aditivos alimentarios cumplen cinco funciones principales:



2. Mejoran o conservan el valor nutricional.

El fortalecimiento y enriquecimiento de los alimentos permitió mejorar el estado nutricional de la población de muchos países.

Todos los productos que contengan nutrientes agregados deben llevar una etiqueta con su descripción.

Los aditivos alimentarios cumplen cinco funciones principales:



4. Controlan la acidez y la alcalinidad.

Los aditivos especiales ayudan a modificar la acidez o alcalinidad de los alimentos con el fin de obtener el sabor, gusto y color deseados.

Los agentes derivados de la levadura que liberan ácidos cuando se someten al calor, reaccionan con la soda de hornear para hacer que crezcan los bizcochos, tortas y otros productos horneados.

Los aditivos alimentarios cumplen cinco funciones principales:



5. Suministran color y mejoran el sabor

Algunos colores mejoran el aspecto de los alimentos; mientras que una gran cantidad de especias, al igual que los sabores sintéticos y naturales, ayudan a dar un mejor sabor.