

Métodos De Conserva.

Se llama conserva al resultado del proceso de la manipulación de los alimentos de tal forma que se evite o ralentice su deterioro (pérdida de calidad, contestabilidad o valores nutricionales.

Esto suele lograrse evitando el crecimiento de pasto natural, levaduras, hongos y otros microorganismos, así como retrasando la oxidación de las grasas que provocan su enranciamiento.

Ultra congelación

- La ultra congelación de los alimentos se fundamenta en someterlos, de forma muy rápida, a temperaturas muy bajas. El alimento ultra congelado en el momento de la pesca o recolección puede llegar a ofrecer una calidad nutricional superior a la del producto fresco que puede adquirirse habitualmente en el mercado.

La rapidez del proceso de ultra congelación impide el crecimiento microbiano y la pérdida de nutrientes. Incluso en muchas ocasiones, el valor nutritivo de los alimentos congelados es superior al de los frescos. Las pérdidas que se producen por el contacto con el aire, por la temperatura ambiente o por la luz, se minimizan gracias al poco tiempo que transcurre entre la recolección del alimento y su ultra congelación y envasado.



Los alimentos congelados permiten acceder de una forma cómoda a una amplia variedad de alimentos, y por tanto, facilitan el acceso a una alimentación saludable.



La Ultra congelación

Además, permiten también ampliar la variedad de presentaciones y preparaciones culinarias. Llegan a los hogares limpios y a punto de ser cocinados y consumidos, por lo que resultan más económicos que los frescos, ya que se aprovecha totalmente el producto, pagando sólo por lo que se consume. Se mantienen en perfectas condiciones durante un largo periodo de tiempo, no se desecha lo que no se consume y, al no depender de la temporada, los precios son más estables.

ULTRACONGELACION:

La ultracongelación consiste en una congelación en tiempo muy rápido (120 minutos como máximo), a una temperatura muy baja (inferior a $-40\text{ }^{\circ}\text{C}$), lo que permite conservar al máximo la estructura física de los productos alimenticios. Es un proceso que sufre un enfriamiento brusco para alcanzar rápidamente la temperatura de máxima cristalización en un tiempo no superior a cuatro horas. El proceso se completa una vez lograda la estabilización térmica del alimento a $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ o inferior.