

Técnicas de conservación de los alimentos

Las **Técnicas de conservación de los alimentos** corresponden a un conjunto de técnicas encargadas de aumentar la vida y disponibilidad de los alimentos para el consumo humano y animal.

Desecación o deshidratación/ Pasteurización

Este es uno de los métodos menos antiguos utilizados por el ser humano para preservar los alimentos. El método se basa en el hecho de que los microorganismos que contaminan los alimentos no pueden crecer en los alimentos secos. Carnes, frutas, vegetales, etc., eran colocados a la luz solar para que se les evaporara el agua que tenían; de esta manera, se lograba que durara mucho más tiempo que si se mantuvieran sin ese tratamiento.

En la pasteurización los alimentos líquidos se elevan hasta una temperatura de ebullición y luego se baja la temperatura abruptamente cerca de un punto de congelación.

Adición de sal y ahumado

Son otros dos métodos de preservación de alimentos ampliamente utilizados desde épocas remotas. Carnes y pescados pueden ser tratados con sal de cocina, la cual los deshidrata y evita el ataque de gérmenes, actuando como antiséptico y protegiendo los alimentos.

Enlatado y embotellado

Enlatado: Es una técnica de preservación de alimentos ampliamente utilizada en la actualidad, y útil prácticamente para cualquier clase de alimentos. Al ser enlatados los alimentos son sellados en su recipiente después de hacerse el vacío y calentados. Cualquier organismo presente es eliminado por este procedimiento, y otros no pueden llegar por que los alimentos están aislados al sellarse la lata. Todo el proceso, que incluye el llenado y el sellado de las latas o contenedores, es realizado automáticamente en las industrias modernas.

Los microorganismos y las enzimas necesitan cierto grado de temperatura para alterar los alimentos, pero un exceso de calor los destruye. Por eso se emplea la esterilización por calor para conservar los alimentos, en especial los enlatados. Las latas llenas y herméticamente cerradas, se someten a elevadas temperaturas (entre los 100° y 150° C.) durante un tiempo determinado. Una vez esterilizadas las latas, y mientras éstas no se abran y deterioren, los productos en ellas se mantendrán inalterados durante un tiempo prolongado. Por esta razón es inútil guardar las latas de conservas en un refrigerador antes de abrirlas.

El embotellado es generalmente utilizado para frutas y vegetales. El proceso es parecido al del enlatado, pero los alimentos se colocan en botellas en vez de latas.



Envases.



Sardinas en lata conservadas en aceite.

Congelación

La congelación, es decir, la exposición de los alimentos a temperaturas por debajo de los cero grados, puede ser utilizada para preservar la mayoría de los alimentos como carnes, pescados, frutas, verduras, etc., incluyendo comidas ya cocinadas y preparadas. Cuando se utiliza esta técnica, los alimentos son congelados rápidamente para evitar cambios en la textura y en el sabor.

La refrigeración: entre 3 °C y 8 °C los alimentos se conservan unos cuantos días.

La congelación: entre -5 °C y -18 °C los alimentos se pueden conservar hasta 3 meses.

La ultracongelación: temperaturas inferiores a -18 °C. Los alimentos se pueden conservar hasta un año.^[cita requerida]

Enfriado y envasado al vacío

El proceso en que la carne es enfriada al vacío tiene como objetivo prolongar la vida útil de la carne, es decir, alargar el tiempo entre la producción y el consumo por parte del ser humano de forma tal que resulte segura, sin tener que recurrir al congelado u otros métodos de conservación.

El período de prolongación de la calidad del producto depende de los factores involucrados en el proceso del vacío, ya que cada uno interactúa entre sí durante el mismo.

La finalidad de este proceso es que la carne sea recubierta por un film que actúe como barrera tanto para el vapor de agua como para el oxígeno, de manera que se logre el microclima adecuado entre el film y el corte para la proliferación de bacterias benéficas tales como las lácticas (parecidas a las que se encuentran en el yogurt) ya que el ácido láctico es un conservante natural para los alimentos. Al mismo tiempo, se obtiene así un hábitat no propicio para el desarrollo de bacterias indeseadas que perjudiquen la carne o la tornen peligrosa para su consumo, disminuyendo al mínimo el desarrollo de las mismas y evitando la putrefacción.

Conservación por medios químicos

Hay sustancias químicas que destruyen los microbios, y por tanto, pueden ser añadidas a los alimentos para conservarlos. Estas sustancias se conocen, en general, como aditivos químicos. Dentro de los aditivos químicos más utilizados en la actualidad tenemos: ácido acético, citrato de sodio, propionato de calcio, nitritos y nitratos. Si bien los aditivos químicos preservan los alimentos y evitan que se dañen, también pueden afectar nuestra salud. Por eso, los alimentos que contienen aditivos deben consumirse con cierta cautela, ya que al ser ingeridos en grandes cantidades pueden resultar dañinos.

Concentrado de azúcar

Consiste en añadir azúcar a preparados de frutas. De esta manera se evita la oxidación del fruto, ya que se impide su contacto con el oxígeno del aire. Además, una alta concentración de azúcar en el almíbar ayuda a mantener la firmeza del producto.

Este método es utilizado en la preparación de frutas, mermeladas, frutas brillantadas, entre otros, tanto a nivel doméstico como industrial. Una vez preparadas, las frutas son envasadas en botellas o latas, y así se preservan con toda su frescura por largos períodos.

Encurtidos

Consiste en colocar ciertos alimentos, como zanahorias, cebollas, pepinos, aceitunas, alcaparras, entre otros, en un medio hostil para los microorganismos, tal es el caso del vinagre y la sal en agua.

Los alimentos son colocados en una disolución de agua con vinagre y sal, en un envase de vidrio, para su preservación.

Véase también

- Conserva

Fuentes y contribuyentes del artículo

Técnicas de conservación de los alimentos *Fuente:* <http://es.wikipedia.org/w/index.php?oldid=41471548> *Contribuyentes:* -jem-, Aibdescalzo, Airunp, Ale flashero, Alvaro qc, Baiji, BlackBeast, Camilo, Danicd 007, David0811, Deyjorge, Diegusjaimes, Greek, Gusgus, HUB, Ialad, Isha, Kved, Mafores, Manuelt15, Marcos Andrés, Matdrodes, Mcapdevila, Mitrush, Mostiquera, Mushii, Netito777, Nicop, PoLuX124, Retama, Rosarinagazo, RoyFocker, Tamorlan, Tirithel, Tomateje, Tostadora, Triku, Tsakaji, XalD, 227 ediciones anónimas

Fuentes de imagen, Licencias y contribuyentes

Archivo:Konservering.jpg *Fuente:* <http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Konservering.jpg> *Licencia:* desconocido *Contribuyentes:* Malene, Väsk

Archivo:Sardinas en Aceite-Madrid.jpg *Fuente:* http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Sardinas_en_Aceite-Madrid.jpg *Licencia:* Creative Commons Attribution 3.0 *Contribuyentes:* User:Tamorlan

Licencia

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>
