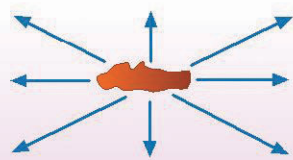
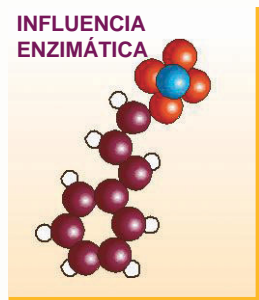
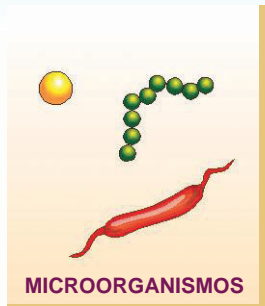


# LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

La comida sufre el ataque destructivo de ciertos agentes que la estropean, con lo cual se hace necesario utilizar métodos de conservación que eviten este proceso de deterioro. Algunos de estos sistemas para mantener los alimentos en buen estado se emplean desde hace mucho tiempo, aunque han sido mejorados a lo largo de la historia e incluso se han creado nuevos métodos. Una de las ventajas de estas formas de tratar los productos alimenticios supone conseguir cualquier comida a lo largo de todo el año y no tener que esperar a una época concreta, además de ofrecer la posibilidad de guardar los alimentos cuando no se van a consumir en el momento.

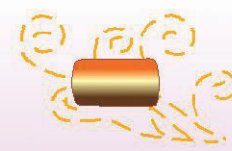
## ATAQUE DE DESTRUCCIÓN

Bacterias y hongos destruyen los alimentos, que también se descomponen por las enzimas que contienen. El oxígeno estropea la grasa y destruye la vitamina C de las frutas y verduras.



### SECADO

Se elimina el agua que necesitan los microorganismos.



### AHUMADO

El humo posee sustancias químicas que destruyen las bacterias.



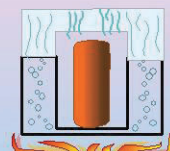
### SALAZÓN

Una solución de sal común impide la multiplicación de las bacterias.



### PRODUCTOS QUÍMICOS

Al añadir ciertos productos se impide la fermentación de los alimentos.



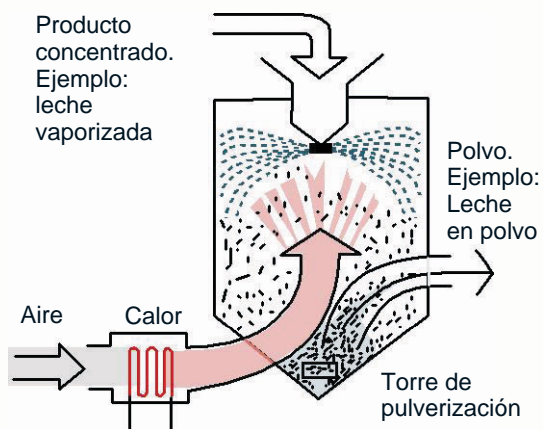
### CALOR

El calentamiento destruye los organismos de los alimentos.



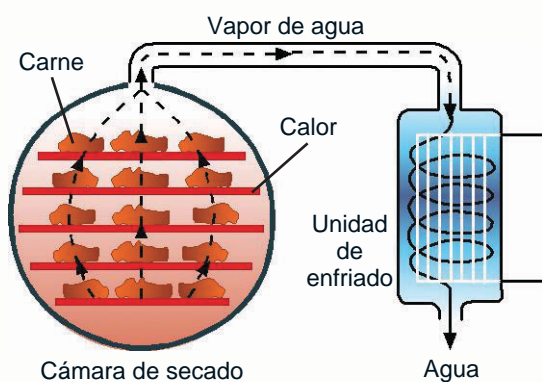
### FRÍO

Las bajas temperaturas frenan el proceso vital de los microorganismos.



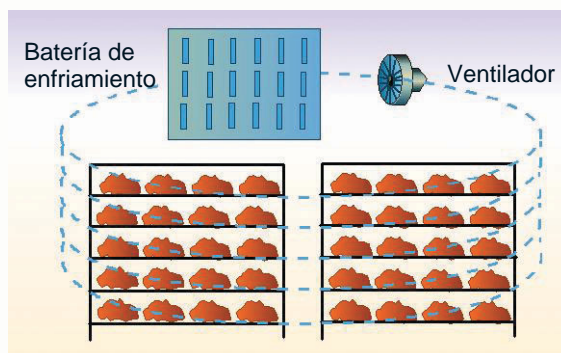
## PULVERIZACIÓN EN SECO

La leche concentrada (45% seca) se esparce en gotas muy finas por la parte superior de la torre de pulverización, se seca al encontrarse con el aire caliente (200°C) y cae después en forma de polvo al fondo de la torre.



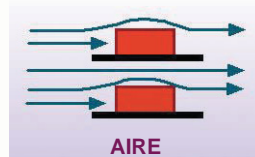
## LIOFILIZACIÓN

La carne congelada se coloca en una cámara de secado cerrada herméticamente al vacío, lo que provoca una baja presión. Al calentarse las estanterías, el hielo del alimento se evapora y se transforma después en agua.



## TÚNEL DE CONGELACIÓN

Los alimentos colocados en estantes se introducen dentro de un túnel automático donde una corriente de aire frío los congela para su conservación.

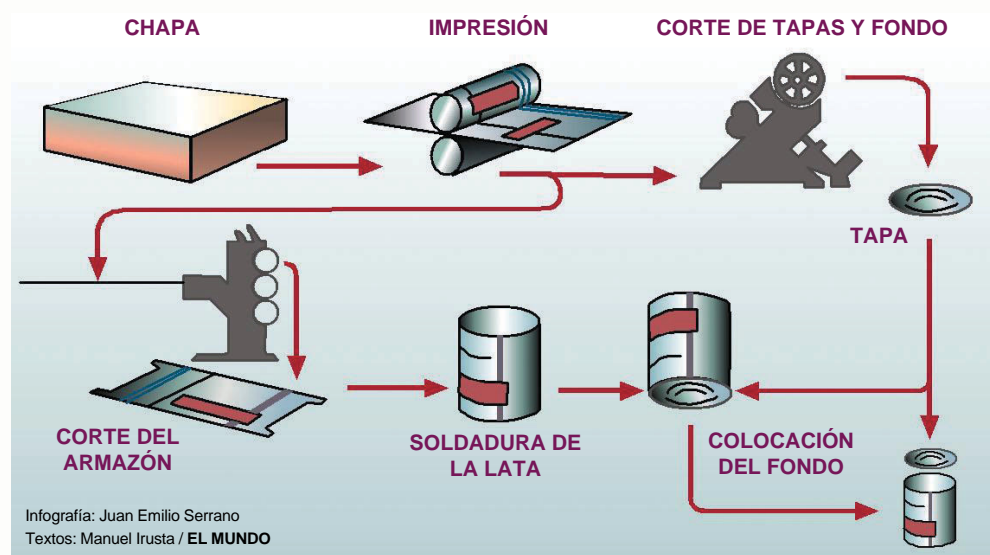


## MEDIOS PARA CONGELAR

Existen diferentes sistemas que se utilizan habitualmente para congelar: que el aire frío absorba el calor, que la mercancía se introduzca en un líquido frío (congelación por inmersión) o que el producto se ponga en contacto con una superficie fría (placas).

## FABRICACIÓN DE LATAS DE CONSERVA

Los envases de conservas se fabrican con una chapa de hojalata y mantienen un cierre hermético que se consigue gracias a los pliegues que unen la tapa y el fondo con la lata.



## CONSERVACIÓN

Las latas llenas se cierran, se calientan para matar los microorganismos y finalmente se enfrían.

