

Conservar los alimentos para retrasar su deterioro

Nombre _____

Fecha _____

Lee el texto con atención y responde a todas las preguntas con claridad.

Los alimentos se deterioran por la acción de microorganismos, por reacciones químicas y por enzimas propias del alimento. Las formas de conservación frenan estos procesos al modificar condiciones como la temperatura, la cantidad de agua o la acidez.

La refrigeración mantiene el alimento a baja temperatura y ralentiza esas reacciones y la multiplicación microbiana, pero no las detiene por completo. La congelación frena aún más la actividad de los microorganismos; sin embargo, muchos sobreviven y vuelven a multiplicarse tras la descongelación. Por eso debe respetarse la cadena de frío.

La deshidratación elimina gran parte del agua, mientras que la sal o el azúcar reducen el agua disponible para los microbios. Aunque actúan de forma distinta, los tres procedimientos dificultan su crecimiento. La fermentación, en cambio, emplea determinados microorganismos para producir sustancias, como ácidos, que impiden el desarrollo de otros.

El calor también permite conservar alimentos. La pasteurización destruye muchos microorganismos, pero no todos, y suele requerir refrigeración posterior. Una conserva estable a temperatura ambiente necesita un tratamiento adecuado a su acidez, un envase hermético y unas instrucciones seguras. Cerrar en casa un alimento caliente en un tarro limpio no garantiza por sí solo su seguridad.

Preguntas de comprensión

1. ¿Qué diferencia hay entre los efectos de la refrigeración y la congelación sobre los microorganismos?

2. ¿Cómo dificultan la deshidratación, la sal y el azúcar el crecimiento de los microbios?

Preguntas de reflexión

1. Si un alimento congelado se descongela durante varias horas y después vuelve a enfriarse, ¿por qué puede haberse deteriorado aunque recupere una temperatura baja?

Preguntas de opinión

1. El texto afirma que una conserva casera no es segura solo por cerrar el alimento caliente en un tarro limpio. ¿Crees que es importante seguir instrucciones comprobadas al preparar conservas? Razona tu respuesta.
