

Formas de frenar el deterioro de los alimentos

Nombre _____

Fecha _____

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

Los alimentos se deterioran cuando cambian su olor, sabor o aspecto. Muchos de estos cambios ocurren porque algunos microorganismos se multiplican y porque ciertas sustancias del propio alimento, llamadas enzimas, siguen actuando.

El frío del frigorífico frena esos procesos, pero no elimina todos los microorganismos. Al congelar, gran parte del agua se convierte en hielo y queda menos agua líquida para su actividad. Secar un alimento también reduce el agua disponible. La sal o el azúcar producen un efecto parecido cuando se usan en cantidades y recetas adecuadas.

El calor controlado puede destruir muchos microorganismos, aunque su efecto depende de la temperatura y del tiempo. En una conserva preparada mediante un proceso seguro, el envase hermético impide que entren otros. Como la seguridad también depende de la acidez, el envasado y el producto, siempre deben seguirse las instrucciones de preparación y almacenamiento.

Preguntas de comprensión

1. ¿Qué consigue el frío del frigorífico y qué no consigue?

2. ¿Cómo ayudan el secado, la sal y el azúcar a conservar los alimentos?

Preguntas de reflexión

1. Si se guardan dos alimentos iguales, uno en el frigorífico y otro en el congelador, ¿cuál se deteriorará probablemente más despacio? Explica tu respuesta a partir del texto.

Preguntas de opinión

1. El texto afirma que siempre deben seguirse las instrucciones de preparación y almacenamiento de las conservas. ¿Te parece importante hacerlo? ¿Por qué?
