

Formas de frenar el deterioro de los alimentos

Nombre _____

Fecha _____

Completa los huecos para que el texto tenga sentido.

Los alimentos se deterioran porque crecen bacterias y hongos, y porque sus enzimas cambian el olor, el color y la textura. Dos métodos basados en el frío se distinguen por la formación de hielo. La _____ mantiene los alimentos entre 0 y 5 °C, sin congelar su agua. En esas condiciones, muchos microorganismos se multiplican más despacio, pero no desaparecen; por eso, un alimento refrigerado dura solo un tiempo limitado.

La _____ reduce la temperatura por debajo de 0 °C y convierte buena parte del agua en hielo. Al quedar menos agua líquida, el crecimiento microbiano se detiene mientras el producto permanece congelado. Sin embargo, algunos microorganismos sobreviven y pueden multiplicarse tras la descongelación. El secado actúa de otro modo: retira agua. La sal y el azúcar también reducen el agua disponible, como ocurre en el bacalao salado o la mermelada.

El _____ consiste en aplicar calor durante un tiempo determinado. La pasteurización destruye muchos microorganismos, aunque no todos, y suele combinarse con frío. La esterilización usa temperaturas mayores y permite conservar envases cerrados durante más tiempo. Una vez abiertos, pueden necesitar refrigeración, pues quedan expuestos a nuevos microorganismos.