

Trabajo práctico: Deterioro de un alimento y los métodos de conservación

1. ¿Por qué se deterioran los alimentos y cuáles son las reacciones químicas implicadas en ese deterioro?
2. ¿En qué consiste la conservación de los alimentos?
3. ¿Qué objetivo persigue la conservación de los alimentos?
4. Mencione las ventajas y desventajas de la conservación de los alimentos
5. ¿Existen técnicas principales de conservación de los alimentos por frío?
¿Cuáles son?
6. ¿Qué es liofilización?
7. ¿Qué es la deshidratación?
8. ¿Qué es la Pasteurización?
9. ¿Qué es la Esterilización?
10. ¿Qué son las conservas y como se deben utilizar?
11. ¿Cuál es la diferencia entre refrigerar un alimento y congelar un alimento?