Química II

Unidad 2 Alimentos: Proveedores de sustancias esenciales para la vida

OA22 Conservación de alimentos

**Técnicas de conservación**

**Empaques**

Empacar alimentos es un método muy eficaz para conservarlos más tiempo ya que no están en contacto con la humedad del medio, ni con el oxígeno. Existen:

* **Empaques al vacío**, donde no hay presencia de ningún gas.
* **Empaques con atmósferas modificadas**, donde se rellena con nitrógeno, como es el caso de las papas.
* **Empaques semipermeables**, como en el caso de las frutas; éstas desprenden gas etileno debido a su respiración. Este gas debe poder escapar para evitar una aceleración en la maduración.







**Empaques semipermeables**

**Empaques con atmósferas modificadas**

**Empaques al vacío**

**Buen manejo del alimento**

Las buenas prácticas en el manejo de alimentos es el factor más importante para una buena conservación. Se debe tener cuidado de no golpearlos para evitar su agrietamiento o romper su empaque, conocer las condiciones óptimas de almacenamiento y mantenerlos alejados de focos de infección (polvo, agua sucia o alimentos contaminados).

**Buen manejo**

**Mal manejo**



