

Manipulação de alimentos

Conservação de Alimentos

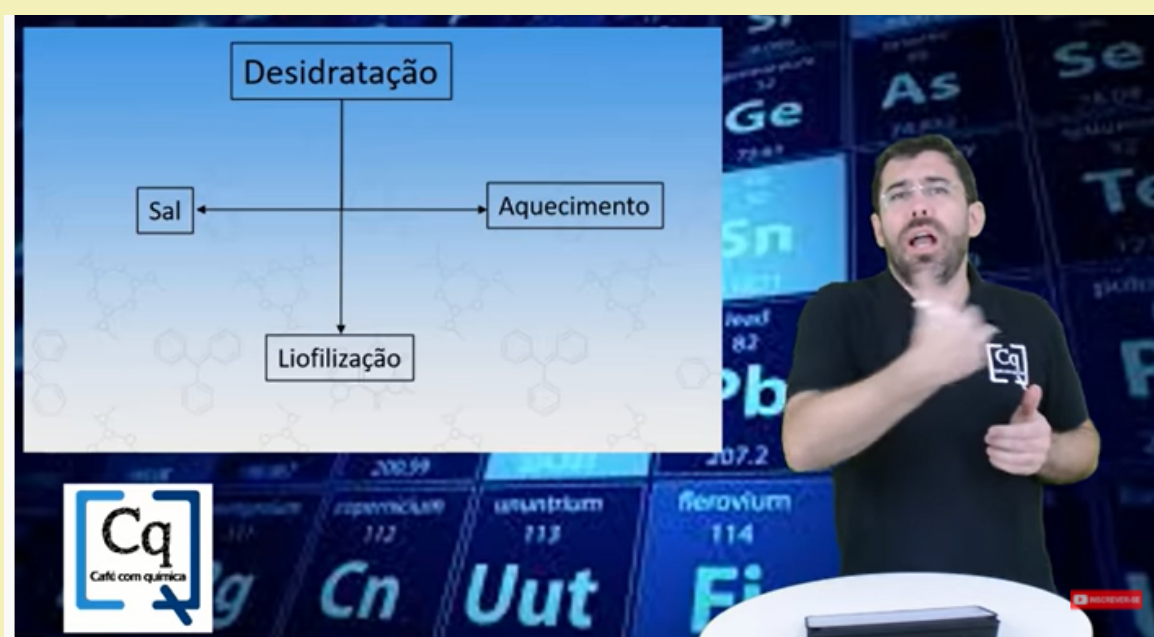
Os processos de conservação têm por objetivo evitar as alterações nos alimentos, sejam elas de origem microbiana, enzimática, física ou química.

Vamos ver agora os tipos de tratamento existentes:

- Conservação pelo calor;
- Conservação pelo frio;
- Conservação pelo controle da umidade;
- Conservação pela adição de um soluto;
- Conservação por defumação;
- Conservação por fermentação;
- Conservação pela adição de aditivos;
- Conservação pelo uso da irradiação.



Nesta eletiva, vamos nos ater apenas aos dois primeiros tipos: calor e frio, que juntos, somam nove técnicas específicas, no entanto se você se qualificar como Técnico em manipulação de alimentos, em um curso específico, irá estudar todos os tipos de conservação. No vídeo abaixo vamos dar a você uma visão geral desses conteúdos. Assista com atenção!



<https://www.youtube.com/watch?v=wlhwZ22jwBY>

Diante de tantas técnicas apresentadas, de acordo com a orientação do seu professor, pesquise de forma mais aprofundada uma das técnicas mostradas no vídeo, mas **ATENÇÃO**, não pode ser liofilização, pois esta já foi amplamente mostrada no vídeo! Analise e amplie seu conhecimento em outra técnica.