

Manipulação de alimentos



Conservação pelo Calor

Pasteurização: tratamento térmico relativamente suave, com temperaturas inferiores a 100° C. Tem como principal objetivo prolongar a vida de prateleira dos alimentos.

Esterilização: tratamento no qual o alimento é aquecido a uma temperatura relativamente elevada durante períodos variados de tempo, suficientes para a destruição de microrganismos e inativação de enzimas capazes de deteriorar o produto durante o armazenamento

Tindalização: o aquecimento é feito de maneira descontínua. Após o acondicionamento das matérias-primas alimentícias, a serem submetidas ao tratamento, em recipiente fechado, o produto é submetido ao tratamento térmico. Dependendo de cada produto e do rigor térmico desejado, as temperaturas variam de 60 a 90°C.

Apertização: é a aplicação do processo térmico a um alimento convenientemente acondicionado em uma embalagem hermética, resistente ao calor, a uma temperatura e um período de tempo determinados, para atingir a esterilização comercial.



<https://www.youtube.com/watch?v=-sTTJh0fjQ>.

Para fixar melhor seus conhecimentos, pesquise em quais tipos de alimentos são comumente usados as técnicas de conservação pelo calor que você aprendeu nesta aula. Aproveite para analisar também o rótulo desse alimentos para verificar se há alguma indicação do método de conservação utilizado.