[**http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/conservacion.htm**](http://www.alimentacion-sana.com.ar/informaciones/novedades/conservacion.htm)

[**http://www.monografias.com/trabajos11/consal/consal.shtml**](http://www.monografias.com/trabajos11/consal/consal.shtml)

**http://www.monografias.com/trabajos11/consal/consal.shtml**

**http://html.rincondelvago.com/conservacion-de-alimentos\_1.html**

**1. Historia de la conservación de los alimentos.**

Se desconoce cuándo se comenzó a almacenar y conservar alimentos para poder ingerirlos sin que se estropearan. Aunque los cazadores- recolectores se desplazaban buscando alimento y mejores refugios, la verdadera necesidad comenzó durante el neolítico. A partir de ésta época, el aumento de la población obligó a utilizar la ganadería y la agricultura como sostén de las sociedades, con lo que había que almacenar grandes cantidades de alimentos para los tiempos de escasez. Los excedentes de las buenas cosechas se intercambiaban con otros productos de los pueblos lejanos.

El secado, ahumado, curado y salado han sido procesos de conservación muy comunes desde tiempos muy remotos. Según las zonas geográficas se utilizaban unos y otros, pues no es lo mismo intentar secar carne o pescado en África que en el norte de Europa, donde ahumaban más alimentos. En Mesopotamia era común el secado y en las costeras la salazón.

La conservación por el frío, solo se puede practicar en regiones en las que la mayor parte del año las temperaturas son bajas. Durante el invierno las provisiones se conservan muy bien al aire libre, si se colocan lejos de los animales carnívoros. También se utilizaban cavidades en el suelo helado o grutas naturales.

El secado se realizaba al aire libre, al solo en un lugar cerrado bajo la acción del sol. En las regiones árticas de América se realizaba el secado de la carne y luego se reducía a polvo. También se realizaba el secado del pescado en muchas regiones. Los cereales también hay que secarlos, así como otras plantas, dejándolos al aire libre. El ahumado, de todo tipo de animales, no ha sido tan frecuente como el secado. Las zonas donde más se ha realizado son en Europa, América del Norte y Polinesia. Consiste en colocar colgados los restos de los animales bajo una hoguera que despida mucho humo.

Por otra parte, son muy importantes los recipientes para poder conservar los alimentos. Los graneros aparecieron durante el neolítico y consistían en una construcción aislada e independiente. En el Egipto prehistórico ya se utilizaban. También los recipientes de la vida diaria eran muy importantes, tanto los permeables (cestos, cajas, arcas...), como los impermeables. En esto último fue básica la invención de la cerámica, pero ya antes se utilizaba el cuero o la madera para fabricar recipientes que soportaran líquidos.

**Historia**

**[**[**editar**](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Conserva&action=edit&section=2)**] Antes de las conservas**

Antes de las conservas eran conocidos otros métodos para mantener las propiedades de los alimentos de la vida diaria como conservarlos en lugares secos y oscuros, envolverlos en sustancias protectoras como azúcar para mantener frutas y vegetales, vinagre para legumbres y frutos, grasa, aceite, arcilla, miel, hielos, etcétera, y eran conocidos los procesos para hacer [ahumados](http://es.wikipedia.org/wiki/Ahumado) y [salazón](http://es.wikipedia.org/wiki/Salaz%C3%B3n).

Metodos de conservacion.-

**Secado o deshidratado**

*Artículo principal:* [*Liofilización*](http://es.wikipedia.org/wiki/Liofilizaci%C3%B3n)

Este es uno de los métodos más antiguos utilizados para hacerlo al ser humano para preservar los alimentos. El método se basa en el hecho de que los microorganismos que contaminan los alimentos no pueden crecer en los alimentos secos. Carnes, frutas, vegetales, etcétera, eran colocados a la luz solar para que se les evaporara el agua que tenían; de esta manera, se lograba que durara mucho más tiempo que si se mantuvieran sin ese tratamiento. Como por ejemplo a la uva la liofilizan para que se convierta en pasa.

**[**[**editar**](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Conserva&action=edit&section=9)**] Adición de sal y ahumado**

*Artículos principales:* [*Salazón*](http://es.wikipedia.org/wiki/Salaz%C3%B3n) *y* [*Ahumar*](http://es.wikipedia.org/wiki/Ahumar)

Son otros dos métodos de preservación de alimentos ampliamente utilizado desde épocas remotas. [Carnes](http://es.wikipedia.org/wiki/Carne) y pescados pueden ser tratados con sal de cocina, la cual los deshidrata y evita el ataque de gérmenes, actuando como antiséptico y protegiendo los alimentos.

**[**[**editar**](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Conserva&action=edit&section=10)**] Enlatado y embotellado**

*Artículos principales:* [*Enlatado*](http://es.wikipedia.org/wiki/Enlatado) *y* [*Embotellado*](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Embotellado&action=edit&redlink=1)

Es una técnica de preservación de alimentos ampliamente utilizada en la actualidad, y útil prácticamente para cualquier clase de alimentos. Al ser enlatados los alimentos son sellados en su recipiente después de hacerse el vacío y calentados. Cualquier organismo presente es eliminado por este procedimiento, y otros no pueden llegar por que los alimentos están aislados al sellarse la lata. Todo el proceso, que incluye el llenado y el sellado de las latas o contenedores, es realizado automáticamente en las industrias modernas.

Los microorganismos y las enzimas necesitan cierto grado de temperatura para alterar los alimentos, pero un exceso de calor los destruye. Por eso se emplea la esterilización por calor para conservar los alimentos, en especial los enlatados. Las latas llenas y herméticamente cerradas, se someten a elevadas temperaturas (entre los 100º y 150º C.) durante un tiempo determinado. Una vez esterilizadas las latas, y mientras éstas no se abran y deterioren, los productos en ellas se mantendrán inalterados durante un tiempo prolongado. Por esta razón es inútil guardar las latas de conservas en un refrigerador antes de abrirlas.

El embotellado es generalmente utilizado para frutas y vegetales. El proceso es parecido al del enlatado, pero los alimentos se colocan en botellas en vez de latas.

**[**[**editar**](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Conserva&action=edit&section=11)**] Congelación**

*Artículo principal:* [*Congelación (alimentos)*](http://es.wikipedia.org/wiki/Congelaci%C3%B3n_%28alimentos%29)

La congelación, es decir, de los alimentos a temperaturas por debajo de los cero grados, puede ser utilizada para, la mayoría de los alimentos como carnes, pescados, frutas, verduras, etcétera, incluyendo comidas ya cocinadas y preparadas. Cuando se utiliza esta técnica, los alimentos son congelados rápidamente para evitar cambios en la textura y en el sabor.

* La refrigeración: entre 3 °C y 8 °C los alimentos se conservan unos cuantos días.
* La congelación: entre -5 °C y -18 °C los alimentos se pueden conservar hasta 3 meses.
* La ultracongelación: temperaturas inferiores a -18 °C, pero no mayores a los 45 °C. Los alimentos se pueden conservar hasta un año.[[*cita requerida*](http://es.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Verificabilidad)]

**[**[**editar**](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Conserva&action=edit&section=12)**] Enfriado y envasado al vacío**

El proceso en que un alimento es enfriada al vacío tiene como objetivo prolongar la vida útil de los alimentos, es decir, alargar el tiempo entre la producción y el consumo por parte del ser humano de forma tal que resulte segura, sin tener que recurrir al congelado u otros métodos de conservación. El período de prolongación de la calidad del producto depende de los factores involucrados en el proceso del vacío, ya que cada uno interactúa entre sí durante el mismo.

La finalidad de este proceso es que la carne sea recubierta por un film que actúe como barrera tanto para el [vapor de agua](http://es.wikipedia.org/wiki/Vapor_de_agua) como para el [oxígeno](http://es.wikipedia.org/wiki/Ox%C3%ADgeno), de manera que se logre el [microclima](http://es.wikipedia.org/wiki/Microclima) adecuado entre el film y el corte para la proliferación de [bacterias](http://es.wikipedia.org/wiki/Bacteria) benéficas tales como las [lácticas](http://es.wikipedia.org/wiki/Bacterias_l%C3%A1cticas) (parecidas a las que se encuentran en el [yogur](http://es.wikipedia.org/wiki/Yogur)) ya que el ácido láctico es un conservante natural para los alimentos. Al mismo tiempo, se obtiene así un hábitat no propicio para el desarrollo de bacterias indeseadas que perjudiquen la carne o la tornen peligrosa para su consumo, disminuyendo al mínimo el desarrollo de las mismas y evitando la [putrefacción](http://es.wikipedia.org/wiki/Putrefacci%C3%B3n).

**[**[**editar**](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Conserva&action=edit&section=13)**] Conservación por medios químicos**

Hay sustancias químicas que destruyen los microbios, y por tanto, pueden ser añadidas a los alimentos para conservarlos. Estas sustancias se conocen, en general, como aditivos químicos. Dentro de los aditivos químicos más utilizados en la actualidad tenemos: ácido acético, citrato de sodio, propionato de calcio, nitritos y nitratos. Si bien hay [aditivos alimentarios](http://es.wikipedia.org/wiki/Aditivo_alimentario) que preservan los alimentos y evitan que se dañen, algunos también pueden afectar nuestra salud. Por eso, los alimentos que contienen aditivos deben consumirse con cierta cautela, ya que al ser ingeridos en grandes cantidades pueden resultar dañinos.

**[**[**editar**](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Conserva&action=edit&section=14)**] El Concentrado De Azúcar**

Consiste en añadir azúcar a preparados de frutas. De esta manera se evita la oxidación del fruto, ya que se impide su contacto con el oxígeno del aire. Además, una alta concentración de azúcar en el [almíbar](http://es.wikipedia.org/wiki/Alm%C3%ADbar) ayuda a mantener la firmeza del producto. Este método es utilizado en la preparación de frutas, mermeladas, frutas abrillantadas, entre otros, tanto a nivel doméstico como industrial. Una vez preparadas, las frutas son envasadas en botellas o latas, y así se preservan con toda su frescura por largos períodos.

*Véanse también:* [*Almíbar*](http://es.wikipedia.org/wiki/Alm%C3%ADbar)*y* [*Mermelada*](http://es.wikipedia.org/wiki/Mermelada)

**[**[**editar**](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Conserva&action=edit&section=15)**] Encurtidos**

Consiste en colocar ciertos alimentos, como zanahorias, cebollas, pepinos, aceitunas, alcaparras, entre otros, en un medio hostil para los microorganismos, tal es el caso del vinagre y la sal en agua. Los alimentos son colocados en una disolución de agua con vinagre y sal, en un envase de vidrio, para su preservación.

**\*Clasificación de los alimentos de acuerdo a su tiempo de duración. Defina cada uno de ellos.**

Según el tiempo de duración, los alimentos se clasifican en:

* **Alimentos Perecederos:** Son aquellos que se descomponen fácilmente, como la [leche](http://www.monografias.com/trabajos6/lacte/lacte.shtml#compo), las carnes, los huevos y las verduras.
* **Alimentos semi-perecederos:** Son aquellos que permanecen exentos de deterioro por mucho tiempo. Ejemplo de ellos son las papas, las nueces y los alimentos enlatados.
* **Alimentos no perecederos:** No se dañan fácilmente. Ejemplo de ellos son las harinas, las pastas y el [azúcar](http://www.monografias.com/trabajos15/cana-azucar/cana-azucar.shtml).

\*diferentes temperaturas

 **La congelación:** Consiste en almacenar los alimentos a temperaturas que varían entre 0ºC a 4ºC. Estas temperaturas no destruyen los microorganismos

 **La desecación o deshidratación:** Consiste en eliminar [el agua](http://www.monografias.com/trabajos14/problemadelagua/problemadelagua.shtml) por medio del [aire](http://www.monografias.com/trabajos/aire/aire.shtml) o del [calor](http://www.monografias.com/trabajos15/transf-calor/transf-calor.shtml), puede ser natural o por medio del calor del Sol y se utiliza en el secado de granos como el [café](http://www.monografias.com/trabajos3/histocafe/histocafe.shtml); artificial, en el cual se utilizan aparatos evaporizadores, donde se someten a temperatura, que varían entre 68ºC y 74ºC y se exponen a una corriente de aire.

\*Conservacion casera

HUMADO

En cuanto se refiere a este [método](http://www.monografias.com/trabajos11/metods/metods.shtml):

* Es una técnica que consiste en someter alimentos a humo prevenientes de fuegos de [madera](http://www.monografias.com/trabajos15/transformacion-madera/transformacion-madera.shtml).
* Este [proceso](http://www.monografias.com/trabajos14/administ-procesos/administ-procesos.shtml#PROCE) le quita la humedad a los alimentos y además le transfiere sabores.
* En general son carnes.
* Se puede llevar a cabo por medio de una cocción parcial, esto es para reducir el [tiempo](http://www.monografias.com/trabajos901/evolucion-historica-concepciones-tiempo/evolucion-historica-concepciones-tiempo.shtml) de ahumar (sin embargo no es muy recomendada)
* Se debe de utilizar un ahumador especial, al igual que el proceso de [combustión](http://www.monografias.com/trabajos14/impacto-ambiental/impacto-ambiental.shtml) que se utilice, tiene que ser el adecuado.
* El o los sabores a humo más satisfactorios son el de astillas de madera de nogal, manzano o arce.
* Es necesaria la utilización de termómetros.
* Puede tomar de 4 a 8 horas ahumar la carne.
* Es necesaria la [refrigeración](http://www.monografias.com/trabajos/aireacondi/aireacondi.shtml), sin embargo no de inmediato sino después de 2 horas del proceso de ahumado.

ESTERILIZACIÓN

Este método conciente en un proceso que destruye en los alimentos todos la formas de vida de microorganismos patógenos o no patógenos.

* (115 -130ºC durante 15 - 30 minutos).
* Si se mantiene envasado el [producto](http://www.monografias.com/trabajos12/elproduc/elproduc.shtml) la conservación es duradera.
* El [calor](http://www.monografias.com/trabajos15/transf-calor/transf-calor.shtml) destruye las [bacterias](http://www.monografias.com/trabajos/bacterias/bacterias.shtml) y crea un vacío parcial que facilita un cierre hermético, impidiendo la recontaminación.
* La acidez es un factor importantísimo, cuanta más acidez, mejor conservación

SECADO

Es un proceso que se basa en por medio de calor desechar la humedad de los alimentos. En cuanto se refiere a este método encontramos lo siguiente.

* Para secar al sol, poner las frutas enteras -o a trocitos -, en un lugar plano.
* Para esto se puede construir, con cañas, una mesita de unos 20 centímetros de altura, respecto al [suelo](http://www.monografias.com/trabajos6/elsu/elsu.shtml) como si fuera un parrilla- atando con cuerda las cañas entre si.
* Si el secado lo haces al horno, deja la puerta abierta a fin de que la humedad desaparezca.
* Otro [procedimiento](http://www.monografias.com/trabajos13/mapro/mapro.shtml) rápido es alternar el secado " natural" con el horno.

PASTEURIZACIÓN

Consiste en calentar un líquido casi hasta su punto de ebullición y entonces enfriarlo muy rápidamente, todo esto con el fin de destruir los microorganismos que pudiera tener, pues no aguantan el [cambio](http://www.monografias.com/trabajos2/mercambiario/mercambiario.shtml) tan brusco de [temperatura](http://www.monografias.com/trabajos/termodinamica/termodinamica.shtml). Al no llegar a su punto de ebullición el líquido conserva sus cualidades esenciales.