

Valor agregado en los alimentos.

Enfoque en su vida útil, conservación y transformación.

Ing. Karlos Cussianovich Aguirre



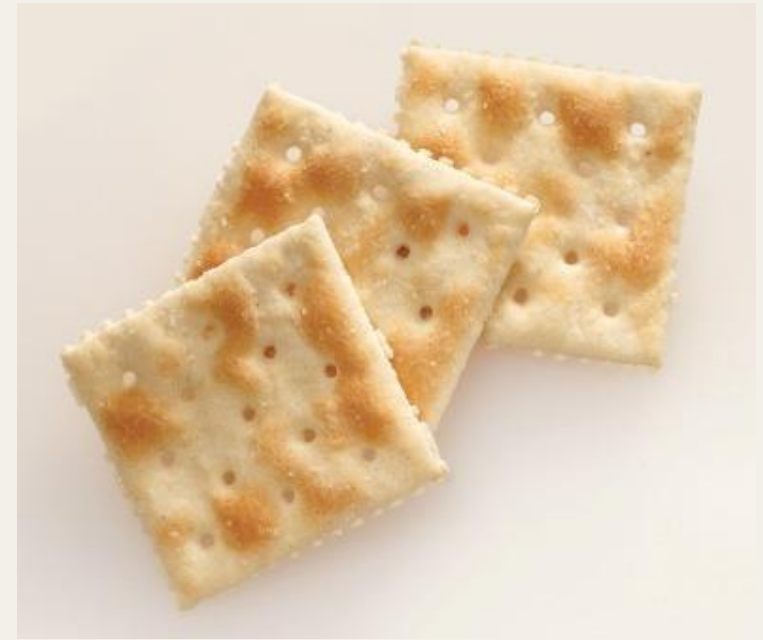


Vida Útil

- + **El tiempo durante el cual se conservan todas las cualidades de un producto.**
- + **Es el periodo de tiempo que transcurre desde la producción o envasado hasta el momento anterior al que pierda una de sus cualidades.**

Cualidades

- + **Microbiológicas**
- + **Nutritivas (vitaminas, proteínas)**
- + **Organolépticas (sabor, aroma, viscosidad, color, textura)**



**Saber la
duración
de los
productos
que
elaboro**

**Ofrecer
productos
inocuos**

**Ofrecer
productos
que tengan
las
cualidades
mencionadas
en la
etiqueta**

Estudio de vida útil

Conservación y transformación

- + Transformamos para conservar (mermelada).
- + Transformamos para conservar y aumentar o adicionar propiedades (encurtidos, yogurt).



Métodos de conservación

- +Mediante tratamiento térmico
- +Por refrigeración
- +Por congelación
- +Deshidratación
- +Aditivos químicos
- +Modificación de atmósfera
- +Atmósfera controlada (temperatura, humedad, flujo de aire)
- +Altas presiones
- +Ahumado
- +Salado
- +Entre otros





Tecnología de barreras

Emplear simultáneamente varias técnicas diferentes de conservación.

pH

Temperatura

Atmósfera controlada

A.W.

T.T.

Refrigeración

Refrigeración



**Refrigeración +
Atmósfera Modificada**





Valor Agregado (ST)

- + **Paltas maduras.**
- + **Logística.**
- + **Inversión.**
- + **PVPVA > PVPSVA**





**Papa pre frita
congelada.**

**Puré de papa
deshidratado.**

**Puré de papa
congelado.**