



Procesamiento de alimentos



Definición del procesamiento de alimentos



El procesamiento de alimentos es la transformación que sufren los alimentos para llegar a su etapa final, que es el consumo por parte de las personas.



El procesamiento de alimentos también implica dar un valor agregado a los productos finales, de manera que satisfaga las necesidades y requerimientos de los consumidores, cumpliendo con las normas de calidad de cada país.



Aproximadamente el 90% de los alimentos que consumes son procesados:

- Pan
- Leche
- Jugos
- Carnes
- Verduras





Para el procesamiento de alimentos, se deben de considerar algunas de las siguiente factores:

- Temperatura
- Tipo de material o producto
- Equipos
- Parámetros de producción



Estos elementos, entre otros, pueden garantizar la estabilidad de los productos, extendiendo su vida útil y cumpliendo con los aspectos de calidad de cada país.



CRÉDITOS

- Autor: Departamento de Educación a Distancia
- Edición: Departamento de Educación a Distancia
- Año: 2017