

# Métodos de Conservação dos Alimentos

Luana Sarpa  
Programa de Pós-Graduação em  
Alimentos e Nutrição

Pedro Coimbra  
Graduação em Nutrição



# Principais Métodos de Conservação

- Refrigeração
- Salga
- Conserva
- Embalagens a vácuo
- Congelamento
- Adição de Açúcar
- Armazenamento sem exposição a luz

# Principais Métodos de Conservação

- Refrigeração
  - Princípios
  - Alimentos que devem ser mantidos



# Principais Métodos de Conservação

- Salga

- Princípios
- Alimentos que devem ser mantidos



# Principais Métodos de Conservação

- Conserva
- Princípios
- Alimentos que devem ser mantidos



# Principais Métodos de Conservação

- Embalagens a vácuo

- Princípios
- Alimentos que devem ser mantidos



# Principais Métodos de Conservação

- Congelamento
  - Princípios
  - Alimentos que devem ser mantidos



# Principais Métodos de Conservação

- Adição de Açúcar
- Princípios
- Alimentos que devem ser mantidos





# Principais Métodos de Conservação

- Armazenamento sem exposição a luz
  - Princípios
  - Alimentos que devem ser mantidos



# Como reconhecer um problema de conservação e porque?

- Estufamento das embalagens
- Alteração da Cor
- Odor
- Sabor desagradavel



# O que acontece no alimento durante a conservação?

- Alterações nos nutrientes
- Crescimento de microorganismos
- Alterações nas habilidades sensoriais

# Porque as latas estufam?

- Fermentação
- Microorganismos utilizados para produção de alimentos
- Controle dos microorganismos

# Alimentos que se degradam mais facilmente



# Alimentos que se degradam mais facilmente



# Alimentos que se degradam mais facilmente



# Alimentos que se degradam mais facilmente





# Alimentos que se degradam mais facilmente

