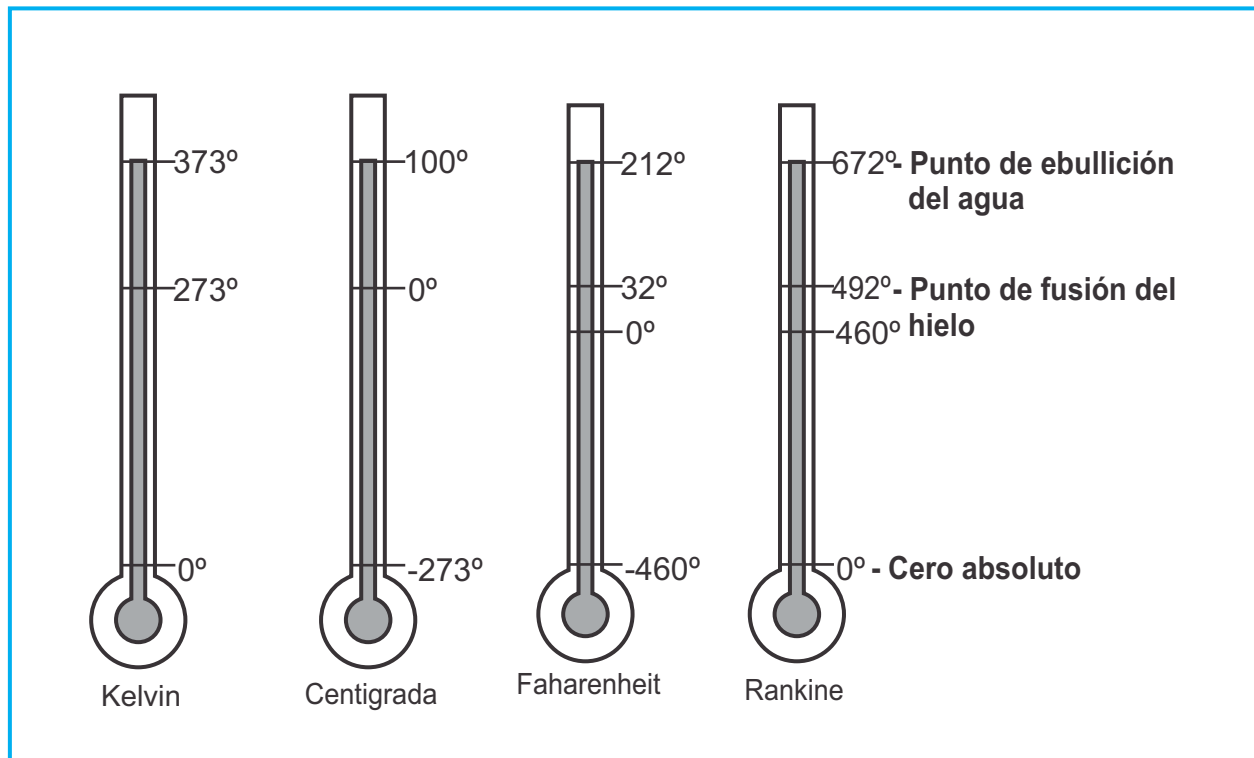




MÉTODOS O SISTEMAS DE REFRIGERACIÓN

ESCALAS DE TEMPERATURAS QUE SE USAN



OBJETIVOS

- El objeto de los métodos y sus respectivos equipos de refrigeración es lograr una transferencia de calor para bajar la temperatura del alimento, cuerpo ó sustancia hasta los niveles deseados que van de acuerdo a la aplicación.
- Desde el principio de su existencia el hombre buscó encontrar las formas de conservar el alimento durante las estaciones de abundancia, para vivir en las estaciones de escasez. En su búsqueda fue encontrando procedimientos como el **secado, el salado, el ahumado, el escabechado** antes de que tuviese conocimiento de las causas del deterioro de los alimentos.
- La invención del microscopio ayudó a descubrir la existencia de los microorganismos, causa principal del deterioro de los alimentos y permitió además el desarrollo de otro método de conservación: **los enlatados, más conocidos como “conservas”**.

- El salado, secado, ahumado, escabechado solo se puede aplicar a cierto tipo de alimentos y aunque muchas veces mejoran el sabor no lo mantienen como en sus condiciones originales de producto fresco.
- Los enlatados son casi inmunes al deterioro, fáciles de procesar y de almacenar, pero aún teniendo un sabor distintivo y delicioso muy propio, difieren en forma notable del producto original.
- Con el tiempo se encontró que el único medio de conservar alimentos en su estado original ó con poquísimo cambio, es bajando la temperatura de la sustancia ó producto alimenticio por refrigeración, es decir enfriándolo ó congelándolo.
- Esto naturalmente, constituye la ventaja principal que tiene la refrigeración sobre todos los demás métodos de conservación de alimentos.
- El objetivo que se persigue en la conservación de alimentos no solo es conservar el alimento en condición ingerible, sino también preservable hasta donde sea posible, manteniendo la calidad con respecto a apariencia, olor, gusto y contenido vitamínico.

MÉTODOS PARA PRODUCIR REFRIGERACIÓN

El método o sistema más conocido y usado para producir refrigeración es el Método de Refrigeración por Compresión de Vapor; sin embargo hay muchos otros métodos que los podemos resumir en el siguiente gráfico:

