

RESUMEN

Autor **Llosa Sanz, F.**
Autor **Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima (Peru). Facultad de Industrias**
corporativo **Alimentarias**
Título **Estudios de tratamiento térmico en conservas de alimentos de baja acidez**
utilizando monitores inalámbricos de temperatura
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación

Código

Estado

Sala Tesis	Q02. L446 - T	EN PROCESO
Descripción	69 p. : 17 fig., 13 cuadros, 38 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajode Suficiencia Profesional (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	PRODUCTOS ENLATADOS ENVASADO ALIMENTOS PROCESADOS ACIDEZ MEDICION VIGILANCIA PRESERVACION METODOS EVALUACION PERU ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ CONSERVAS DE ALIMENTOS AUTOCLAVES MONITOREADORES INALAMBRICOS	
Nº estándar	PE2017000593 B / M EUV Q02	

Durante el presente trabajo – que recoge la experiencia de un año y once meses realizando estudios de tratamiento térmico en fábricas de conservas - se expone el procedimiento para realizar este tipo de estudios en conservas de alimentos de baja acidez utilizando monitores inalámbricos de temperatura. Para tal fin se describen ejemplos y casos representativos de estudios de tratamiento térmico de diferentes tipos de alimentos en diferentes tipos de envase y procesados en diferentes tipos de autoclaves. Durante el desarrollo del trabajo se describe el procedimiento general para la realización de los estudios, el efecto de los factores críticos de procesamiento en el resultado de los estudios y en el manejo de estos factores para obtener resultados satisfactorios desde el punto de vista de la inocuidad. Además, se

propone la adaptación del método de Ball para recomendar procesos alternativos sin considerar la etapa de enfriamiento del procesamiento térmico.

Abstract

In this work, which summarizes the experience of one year and eleven months performing heat treatment studies in canning factories, it is exposed the procedure for conducting this type of studies in low acid canned foods using wireless temperature dataloggers. In this order examples and representative cases of heat treatment studies of different foods canned in different types of containers and processed in different types of retorts are used. During the work it is described the general procedure for performing the studies, the effect of the critical processing factors on the result of the studies and the management of this factors to obtain satisfactory results from the safety point of view. In addition, an adaptation of Ball method to recommend alternative processes without considering the cooling stage of thermal processing is proposed.