

CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS: MÉTODO DE CHAMBERLAND

Profesora coordinadora: Ana Villaescusa Lamet

María Teresa Martí Sánchez, María Molina Ortega

Colegio María Auxiliadora (Salesianos).

María Auxiliadora 19, C. P. 11203, Algeciras (Cádiz).

www.salesianos-algeciras.com

ana.vl@ya.com

La conservación de los alimentos ha sido un tema de interés desde la antigüedad, hallar la forma de preservar la comida manteniendo intactas sus propiedades iniciales; para ello, el hombre ha encontrado formas de conservación tan rudimentarias como la salazón de los egipcios, hasta los métodos más sofisticados de la actualidad porque, ¿qué sería de nuestra salud sin una buena y adecuada conservación de los alimentos que ingerimos? Para responder esta pregunta hemos investigado acerca de las formas y normas actuales de conservación alimentarias, las enfermedades transmitidas por errores en el mantenimiento de los alimentos y los nuevos campos de investigación que existen sobre la manipulación de los alimentos para obtener los beneficios demandados por la sociedad. Nos hemos centrado en la conservación mediante la esterilización de los alimentos, método por el cual se consigue destruir todos los agentes patógenos, impidiendo su desarrollo sin provocar la destrucción del alimento. Existen diferentes métodos, entre ellos, el Método de Chamberland por calor húmedo, en el cual se somete a los alimentos a altas temperaturas durante cortos intervalos de tiempos de entre 20-30 minutos, en función del grado de resistencia de los microorganismos a destruir. En la parte experimental de nuestro trabajo una olla a presión nos ayudará a explicar el autoclave que sería necesario en este proceso de conservación, y además visitaremos una fábrica de conservas en Tarifa, donde recogeremos la información necesaria para documentar nuestro trabajo.

Palabras claves: conservación, manipulación, patógeno, esterilización, autoclave.