
PASTEURIZACIÓN

CONCEPTO DE PASTEURIZACIÓN

La pasteurización es un proceso térmico al cual se expone un alimento para garantizar su calidad alimentaria reduciendo agentes patógenos que pueda contener (bacterias, mohos y levaduras).

En la pasteurización el objetivo primordial no es la eliminación completa de los agentes patógenos, sino la disminución sensible de sus poblaciones buscando alcanzar niveles que no causen intoxicaciones.

Es un tratamiento relativamente suave, ya que maneja temperaturas inferiores a los 100°C. Se utiliza para prolongar la vida útil de los alimentos durante varios días o meses. Es por ello por lo que necesitan de refrigeración o congelación para su mantenimiento óptimo.

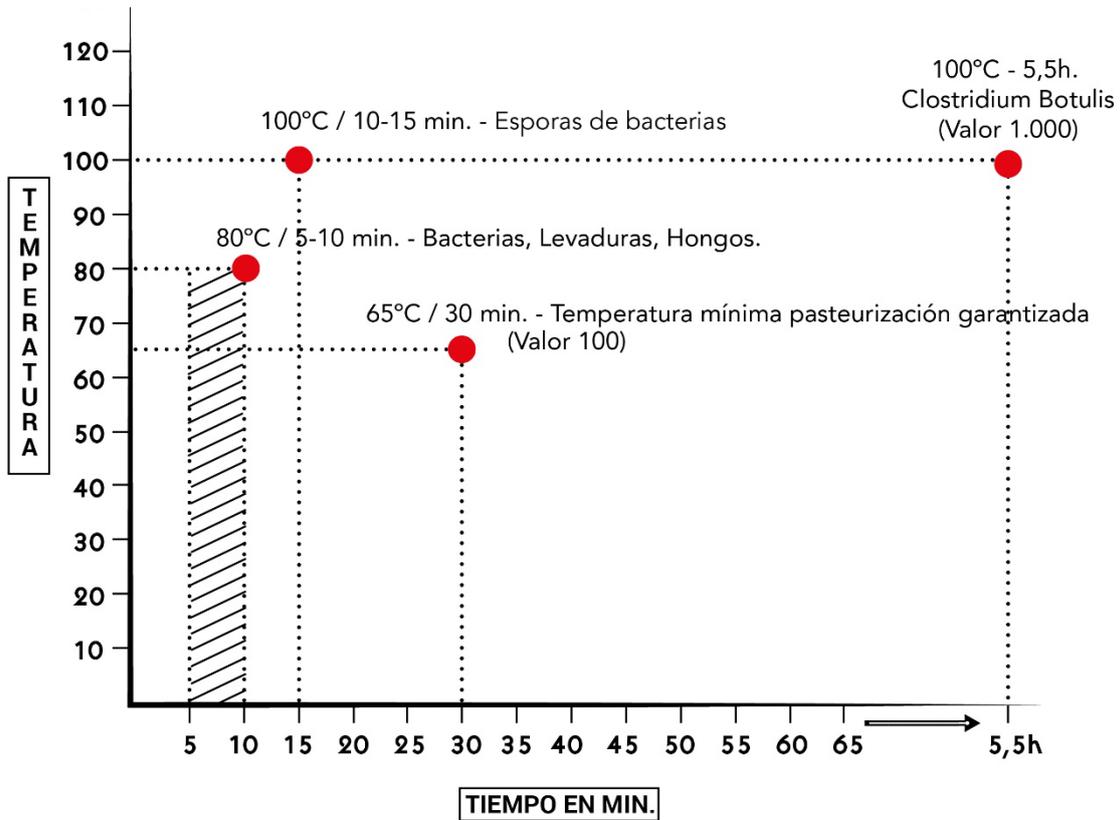
¿CÓMO SE CONSIGUE UNA PASTEURIZACIÓN CON GARANTÍAS?

- Se consigue una pasteurización a partir de 65°C al corazón del producto por lo menos durante 30 min.
- Mientras mayor sea el tiempo de exposición a la temperatura mayor será el valor de pasteurización del producto.

¿QUÉ ES EL VALOR DE PASTEURIZACIÓN DEL PRODUCTO?

- El valor de pasteurización tiene una equivalencia según el tiempo que el alimento se ha mantenido en temperatura constante o ascendente.
- El valor de pasteurización 100 equivale a 21 días de caducidad mientras que el valor 1.000 (el mayor que existe) nos da 42.
- 42 días es el máximo de caducidad permitida hasta ahora.

TABLA DE TIEMPOS / TEMPERATURAS PASTEURIZACIÓN



- * Valor de 100: 21 días de caducidad
- * Valor de 1.000: 42 días de caducidad

TABLA DE PASTEURIZACIÓN DE LÁCTEOS

TEMPERATURA	TIEMPO	TIPO DE PASTEURIZACIÓN
63°C (145°F)	30 minutos	Pasteurización LTLT
72°C (161°F)	15 segundos	Pasteurización "High Temperature Short Time Pasteurization" (HTST)
89°C (191°F)	1.0 segundo	Ultra pasteurización (UP)
90°C (194°F)	0.5 segundos	Ultra pasteurización (UP)
94°C (201°F)	0.1 segundos	Ultra pasteurización (UP)
96°C (204°F)	0.05 segundos	Ultra pasteurización (UP)
100°C (212°F)	0.01 segundos	Ultra pasteurización (UP)
138°C (280°F)	2.0 segundos	Esterilización Ultra-high temperature (UHT)

Fuente website de IDFA. Encabezado de página: Pasteurización: Definición y Métodos

TABLA DE UTILIDADES Y TEMPERATURAS MÍNIMAS DE UTILIZACIÓN CON SEGURIDAD ALIMENTARIA

	Temperatura mínima de utilización	Temperatura mínima para conservación
Asados, filetes, chuletas de res, cerdo y cordero	62.8°C	65°C
Carne picada de res, cerdo y cordero	71.1°C	65°C
Aves	73.9°C	65°C
Comidas con huevo, cazuelas, etc.	71.1°C	65°C
Recalentamiento	73.9°C	65°C
Pescados	62.8°C	65°C