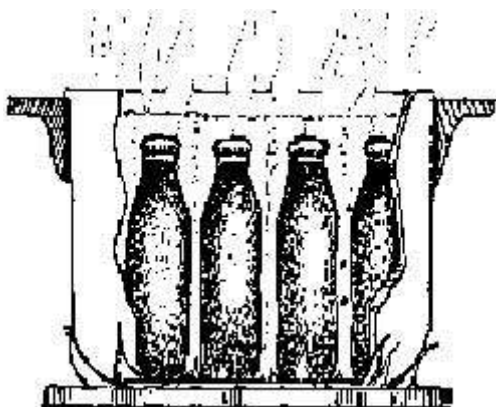


## 7-La pasterización o pasteurización

La pasterización también conocida como pasteurización, está orientada para el tratamiento con calor de alimentos que se desean conservar por cortos períodos de tiempo. Se aplica principalmente a jugos, néctares o pulpas de frutas de acuerdo con su acidez, con el objetivo de mantener en la mayor medida posible sus propiedades nutritivas y la calidad en cuanto a sabor, color, olor y otros.



**En la pasterización el agua del baño produce burbujas, pero no hierve**

Con este tratamiento térmico, se logra eliminar la acción de la mayor parte de los microorganismos patógenos a la vez que se inactivan las enzimas. El calentamiento se realiza por debajo de 100°C.

La pasterización se aconseja cuando los microbios a eliminar tienen poca termoresistencia como es el caso de las levaduras, que son los patógenos predominantes en los jugos de frutas y provocan fermentaciones alcohólicas.

En los procesos de pasterización generalmente se combina la temperatura con el tiempo de exposición al calor, ya que es conocido que el tiempo de supervivencia de los microorganismos disminuye al aumentar la temperatura.

Así por ejemplo, en los procesos lentos de pasterización de jugo de frutas, se aplica una temperatura de 63-70°C durante 15-30 minutos, mientras que en las pasterizaciones rápidas, el tiempo de exposición se reduce cuando la temperatura se eleva a 90°C.

Para completar la acción de la pasterización, por lo general se siguen los siguientes pasos en función de las características del producto a conservar si no se va a utilizar la refrigeración:

- Envasar en recipientes cerrados.
- Mantener condiciones anaerobias sin presencia de oxígeno o aire.
- Adicionar cantidades de azúcar, ácidos o sal.