

TASQUES ACADÈMIQUES DURANT EL PERÍODE DE CONFINAMENT

MATÈRIA:	Ciències Aplicades a l'Activitat Professional	CURS	4rtESO
PROFESSOR/A	Miquel Martín		
Data entrega:	24-04-2020	Mail d'entrega:	mmart67@xtec.cat
<p>MÈTODES DE CONSERVACIÓ D'ALIMENTS</p> <p>La finalitat dels mètodes de conservació d'aliments és poder disposar d'ells en qualsevol lloc i en qualsevol moment, sense risc per a la salut del consumidor i, alhora, assegurar la qualitat dels productes. Aquests mètodes són vitals per a la societat actual, i els podríem catalogar en 4 grans grups: conservació per calor, conservació per fred, conservació per additius i conservació per deshidratació.</p> <p>A continuació trobareu uns quants mètodes de conservació, caldrà que busqueu en que consisteixen i dintre de quin dels grans grups podríem posar-los</p> <ul style="list-style-type: none">-pasteurització,-esterilització,-uperització (UHT)-assecatge (fumatge),-liofilització			
Observacions: -			