

Salazón:

deshidrata parcialmente el alimento e inhibe el desarrollo de algunas bacterias.



Ahumado:

deshidrata el alimento y potencia el sabor.



Refrigeración:

los alimentos se almacenan a temperaturas entre 5-8 °C. Disminuye la actividad microbiana.



Congelado:

se alcanzan y conservan temperaturas de -18 °C. Se detiene toda actividad microbiológica y enzimática sin alterar el contenido nutricional del alimento.



Los métodos de conservación de alimentos destruyen o inactivan enzimas y microorganismos



Empleo de sustancias antimicrobianas:

son sustancias sintéticas o naturales que inhiben el crecimiento de microorganismos.



Método Appert:

el alimento se envasa y tapa herméticamente y se somete al calor.

Envasado MAP (atmósfera modificada):

se elimina el aire del interior del envase y se sustituye por otros gases o mezclas de gases, o bien, se elimina el aire. Se evita el crecimiento de microorganismos.

