

## Vida útil de los alimentos

**María Luisa Carrillo Inungaray**

Universidad Autónoma de San Luis Potosí

[maluisa@uaslp.mx](mailto:maluisa@uaslp.mx)

**Abigail Reyes Munguía**

Universidad Autónoma de San Luis Potosí

[abigail.reyes@uaslp.mx](mailto:abigail.reyes@uaslp.mx)

Número 03. Enero - Junio 2013

### Resumen

En un mundo de consumismo, en el que la duración de las cosas puede haber pasado a un segundo plano, conocer el tiempo que durarán los alimentos ha cobrado gran importancia. Esto puede explicarse por el interés de los consumidores por el cuidado de su salud, lo que los lleva a tomar precauciones para minimizar riesgos de contraer enfermedades por el consumo de alimentos contaminados, o de alimentos procesados. La elaboración de alimentos con procesamiento mínimo requiere de un conocimiento de las complejas reacciones que se llevan a cabo en el alimento, ya que si la combinación de factores de conservación que se aplican en el alimento no son en la cantidad y la intensidad adecuadas, puede ocurrir una mayor velocidad de deterioro de los mismos.

La información que aquí se presenta, pretende servir de apoyo al personal de la industria alimentaria, a estudiantes y profesores del área de los alimentos, que requieran de información básica acerca de cómo lograr la estabilidad de los alimentos, así como los factores que participan en su descomposición. Los conceptos que se presentan permitirán comprender los factores relacionados con la descomposición de los alimentos y la influencia en su estabilidad. Asimismo, se mostrará cómo aplicar e interpretar pruebas para prolongar la vida útil de los alimentos, lo que contribuirá a la mejora de la calidad y a la consecuente disminución del riesgo de adquirir enfermedades transmitidas por ellos.

**Palabras Clave:** alimentos, vida útil, contaminación, descomposición.

## Abstract

In a world of consumerism, in which the duration of things could have happened to the background, knowing the last time that food has become very important. This can be explained by the interest of consumers in their health care, which leads them to take precautions to minimize risk of disease by consuming contaminated food or processed foods. Food processing with minimal processing requires knowledge of the complex reactions that take place in the food, as if the combination of preservation factors that are applied in the food are not in the appropriate quantity and intensity, can be occur faster deterioration thereof.

The information presented here aims to support the food industry personnel, students and professors of food, requiring basic information on how to achieve food stability, as well as factors involved in decomposition. The concepts presented allow us to understand the factors related to the breakdown of food and its influence on stability. Furthermore, we show how to apply and interpret evidence to extend the life of food, which will contribute to improving the quality and the consequent reduction in the risk of acquiring foodborne disease.

**Key words:** food, life, contamination, decomposition.

## Estadísticas

Fecha recepción: Agosto 2012

Fecha aceptación: Noviembre 2012