

# O que você associa com processo térmico?





# Quais as condições de processo e como são definidas?

temperatura

temperatura controlada para não alterar qualidade sensorial

ph

São de acordo com o objetivo a ser atendido, afeto ao produto. Compõe-se de aspectos de binômio tempo e temperatura e atributos finais desejáveis.

Tempo e temperatura, são definidas pelo microrganismo alvo do processo.

Condições como: Temperatura, pH, atividade de água para cada alimento, de acordo com suas características

Características intrínsecas do alimento, como por exemplo o pH. É definida as condições pelo que precisa ser feito, como: destruição de mo.

Características físico-químicas, tecnológicas, microbiológicas voltados para otimização de um processo ao menor custo.

as condições são definidas de acordo com a necessidade do produto, como temperatura e tempo

# Quais as condições de processo e como são definidas?

Temperatura controlada sem grandes alterações sensoriais. O binômio tempo x temperatura é definido de acordo com a resistência térmica do microrganismo alvo.

Para definir as condições consideram-se as características do alimento (pH, Oxigênio), quais os microrganismos mais relevantes e como o produto será estocado.

Binômio tempo e temperatura. As condições depende do microrganismo alvo, pH do alimento e condução de calor do alimento.

As condições são o tempo e a intensidade do tratamento, ou seja, o binômio tempo e temperatura. As condições são dependentes entre si, ou seja, quanto mais longo o tratamento menor a temperatura.

o processo gera mudança em um certo objeto podendo ser por alta temperatura ou baixa, definidas de acordo com a necessidade

Quando falamos de processo termico , prnsamos em tempo vs temperatura. Características do alimento também interfere nessas condições

Tempo, temperatura e pressão. São definidas pela técnica, processo, finalidade, natureza do que será processado.

Txt, definidas de acordo com o processo e o que se quer obter ao final do tratameto (características FQ, segurança, sensorial)

Parâmetros como tempo, temperatura são condições de um processo e são definidas de acordo com o produto.



# Quais as condições de processo e como são definidas?

Temperatura Ph Tempo Ex: Pasteurização