

Cuarto lugar en el concurso de *Imágenes de fenómenos científicos*

Nancy Cristina Gonzalez Lezo
Licenciatura en Administración de los Recursos Turísticos
División de Ciencias Económico- Administrativas
Campus Guanajuato

Nombre del fenómeno científico: "Cambios y alteraciones en los alimentos durante el proceso de congelación"

La congelación es la aplicación intensa de frío capaz de detener los procesos bacteriológicos que destruyen al alimento. El proceso de congelación se produce de una manera paulatina, pasando por diferentes fases como la nucleación y la cristalización.

-Nucleación: Los alimentos se congelan entre los 0° y los -4°C ; a esto se le conoce como la zona de máxima formación de cristales. Esto es el comienzo de la congelación e implica la formación de pequeños núcleos que son los centros de los cristales que se forman.

-Cristalización: el crecimiento de los cristales a partir de los núcleos formados. Cuando la temperatura es menor, es más fácil que ocurra este fenómeno, formando un número mayor de cristales, mientras que cuando la temperatura es más "próxima del punto de fusión", los cristales son pocos y resultan ser más grandes.



