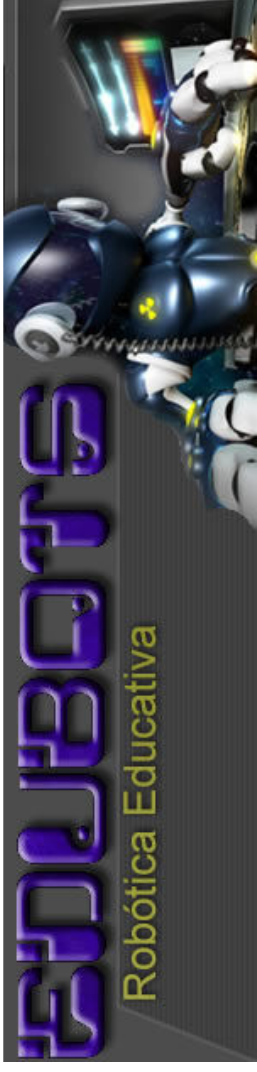


Tratamiento y conservación de los alimentos



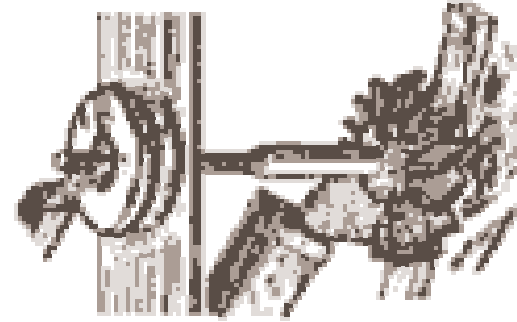
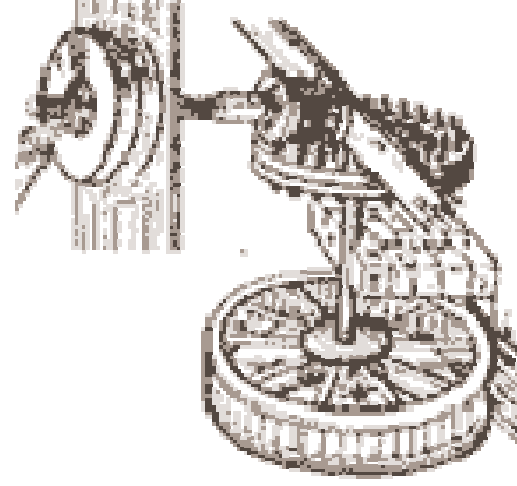
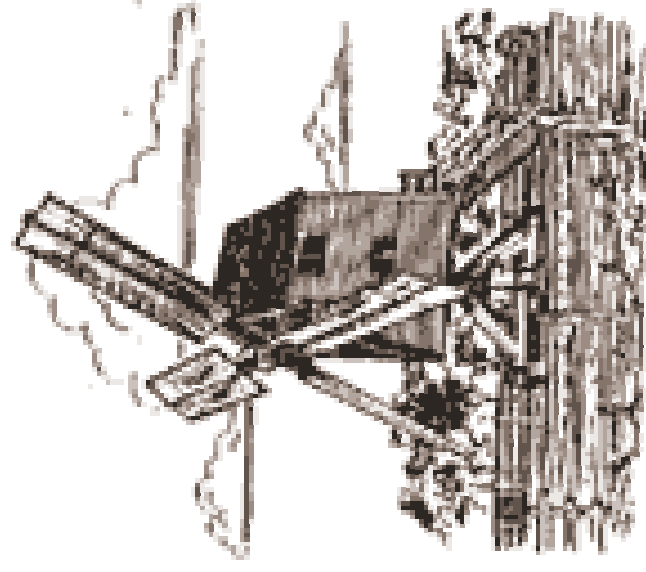
- El uso de la margarina data del año 1860, fue inventada por el químico francés H. Mège Mouries, el término margarina es un nombre equivocado, impuesto por la ley en Gran Bretaña desde el año 1887 en lugar del nombre original “*Butterine*”, y el más preferido por los fabricantes. El aceite de ballena solidificado era utilizado en la producción de margarina, ninguno de estos alimentos podrían haber sido utilizados en la antigüedad, sólo en 1851 comenzaron a desarrollarse numerosos procesos de conservación.
- En la antigüedad los tres alimentos básicos eran : el pan, la leche y la carne; el pan se hacía habitualmente en casa tanto en el norte como en el sur, se dice que sólo las malas amas de casa compraban la comida preparada. La carne llegaba a Londres todavía a pie, la leche era traía a las ciudades por los granjeros suburbanos.
- El trigo era molido en piedra, pero el exceso de aceite hacía que rápidamente tomara un aspecto rancio. El uso del molino con piedras pasó rápidamente a la molienda en molinos con rodillos.

Piedra de molino de harina



© Proyecto Sierra de Baza

Antiguos molinos de harina



Granit-Naturstein

NEU!
2005

Gehäuse:
Buche massiv
Einstellung:
Per Drehknopf



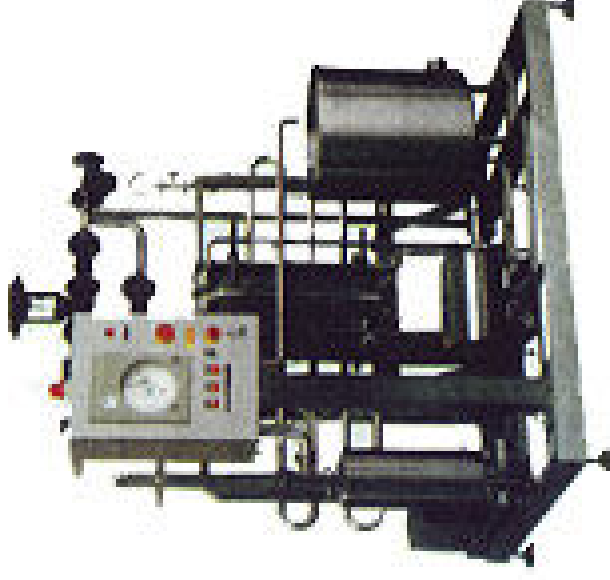
Salzburger MTSN

- **Mediante este proceso, se hacía pasar el grano a través de una serie de parejas de rodillos estriados en espiral, seguida por una serie de rodillos lisos, de modo que se podían obtener unas cinco o seis calidades de harina del mismo trigo. El producto tenía un color muy blanco; su característica principal era su valor muy económico, este producto se ajustaba a las necesidades de los grandes hornos de pan que ya empleaban máquinas para amasar y hornos calentados con vapor que comenzaron a aparecer después de 1850.**
- **La utilización de maquinarias era aún más importante para los fabricantes de galletas, contaba de gran prestigio la harina de buena calidad para la ama de casa para obtener un producto absolutamente uniforme.**
- **El desarrollo de la industria de la leche, se refiere al uso del convoy lechero, el que utilizaba un tambor de agua en el lugar de origen o en sus proximidades y grandes cisternas de láminas de acero estañado para su transporte entre la granja y el carro repartidor. Las botellas de leche comenzaron a aparecer hacia el 1900, pero sólo para la leche que había sido pasteurizada contra la tuberculosis, según el método de Pasteur de esterilización por calor.**

Botellas con leche pasteurizada



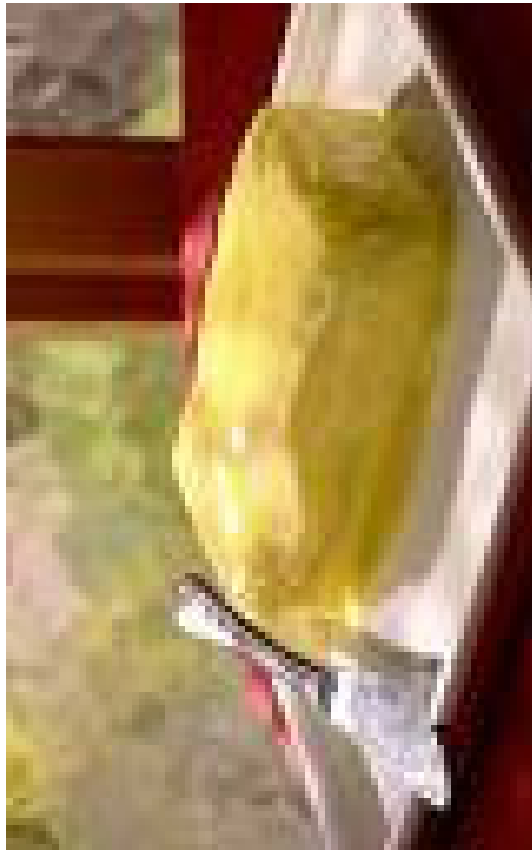
Louis Pasteur y su máquina pasteurizadora



- **En la fabricación de mantequilla el acontecimiento principal fue el invento de Gustav Laval, quien creó una centrífuga para separar la nata de la leche en 1877, que permitió a los grandes productores lácteos economizar tanto en el trabajo de desnatar como en el espacio que ocupaba para dicho trabajo.**
- **El queso que en la mayoría de las ciudades de Europa pasaba a ser un alimento fundamental, comenzó a llamarse así en atención de los bacteriólogos. En Canadá, Inglaterra, Estados Unidos y Australia se fabricó un queso al que llamaron “Cheddar”, a causa del descubrimiento de la maduración del queso.**
- **Al mismo tiempo de la fabricación del queso y la mantequilla se descubrió el modo de mantener la leche y en 1835 los británicos ya habían obtenido una patente de la “condensación de la leche”, pero el gran descubrimiento lo daría Gail Borden, quien concentraba la leche evaporándola al vacío y la vendía luego en recipientes abiertos como la leche común, también produjo una leche enlatada que se conservaba por la presencia del azúcar.**

- La primera factoría de leche evaporada no endulzada, se abrió en 1860, pasaron veinte años hasta la llegada de un suizo J. Meyenberg quien enlató la leche condensada





- **En Inglaterra se hacía la leche deshidratada en polvo en el año 1855, agregando a la leche carbonato sódico antes de la evaporación y azúcar de caña después a fin de obtener una masa que pudiera ser satisfactoria convertida en polvo después de ser deshidratada, la leche deshidratada pura apareció en el mercado americano a fines de siglo.**
- **El azúcar era mucho más importante tanto como para la conservación de la leche evaporada como para otras opciones como: la conservación doméstica de frutas endulzadas con azúcar conocidas como mermeladas datan del año 1730, la depresión agrícola del año 1870 obligó a los granjeros a dedicarse a otros productos entre ellos las mermeladas.**

