

LÍNEA DEL TIEMPO PANORAMA HISTÓRICO DE LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

ANTES DE CRISTO

3000 AC

LOS EGIPCIOS DESARROLLAN TÉCNICAS DE SECADO Y SALAZÓN PARA PRESERVAR ALIMENTOS COMO EL PESCADO Y LA CARNE.

2500 AC

LOS SUMERIOS UTILIZAN LA FERMENTACIÓN PARA PRODUCIR CERVEZA.

ANTES DE CRISTO

2000 AC

LOS CHINOS DESCUBREN LA TÉCNICA DE LA SALAZÓN PARA PRESERVAR ALIMENTOS.

EDAD MEDIA

300 D.C

LOS ROMANOS UTILIZAN LA SAL PARA PRESERVAR ALIMENTOS Y LA MIEL COMO CONSERVANTE NATURAL.

EDAD MEDIA

1200 D.C

LOS EUROPEOS COMIENZAN A UTILIZAR EL HIELO PARA MANTENER LA COMIDA FRESCA DURANTE LOS VIAJES.

RENACIMIENTO

1575

EL FRANCÉS NICOLAS APPERT INVENTA LA TÉCNICA DE ENLATADO PARA CONSERVAR ALIMENTOS.

RENACIMIENTO

1795

EL BRITÁNICO PETER DURAND PATENTA LA LATA DE HOJALATA PARA ENVASAR ALIMENTOS.

REVOLUCIÓN INDUSTRIAL

1810

EL FRANCÉS NICOLAS APPERT DESCUBRE LA TÉCNICA DE ENVASADO AL VACÍO.

REVOLUCIÓN INDUSTRIAL

1864

EL FRANCÉS LOUIS PASTEUR DESARROLLA LA TÉCNICA DE PASTEURIZACIÓN PARA MATAR LOS MICROORGANISMOS EN LA LECHE Y OTROS ALIMENTOS

SIGLO XX

1914

EL ESTADOUNIDENSE CLARENCE BIRDSEYE INVENTA LA TÉCNICA DE CONGELAR ALIMENTOS RÁPIDAMENTE PARA MANTENER SU CALIDAD Y FRESCURA.

1920

SE DESARROLLA LA TÉCNICA DE LAS DESHIDRATACIÓN PARA CONSERVAR ALIMENTOS COMO FRUTAS, VERDURAS Y CARNES.

SIGLO XX

1930

SE INTRODUCE EL USO DE CONSERVANTES QUÍMICOS PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS.

1960

SE DESARROLLA LA TÉCNICA DE LA IRRADIACIÓN PARA MATAR LOS MICROORGANISMOS EN LOS ALIMENTOS.

SIGLO XX

1990

SE COMIENZA A UTILIZAR LA TECNOLOGÍA DE LOS ENVASES MODIFICADOS PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS.

2000

SE DESARROLLAN LAS TÉCNICAS DE ENVASADO AL VACÍO Y ATMÓSFERA MODIFICADA PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS.

SIGLO XXI

2010

SE INTRODUCE EL USO DE NANOTECNOLOGÍA PARA MEJORAR LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS.

REFERENCIAS:

- Fischer, E. (11 de noviembre del 2019). Métodos de conservación de alimentos. Recetas gratis. Recuperado de <https://www.recetasgratis.net/articulo-metodos-de-conservacion-de-alimentos-73175.html>
- RAYPA. (s/F). Historia de las conservas. Terra food tech. Recuperado de <https://www.terrafoodtech.com/historia-de-las-conservas/>
- Areaciencias. (s/F). Historia de la conservación de los alimentos. Areaciencias. Recuperado de <https://www.areaciencias.com/ciencias-divertidas/conservacion-alimentos/?amp>