**Lección de Ing. de Procesos**

**Lección 4**

**8 de Agosto 2011**

1. Indique 2 factores críticos que usted consideraría para hacer el estudio de penetración de calor de lomos atún en lata
2. Para que se realiza un estudio de distribución de calor en USA
3. Por que cuando se realiza un estudio de distribución de calor se debe tener prendido todos los autoclaves
4. Diferencia entre distribución de calor y penetración de calor
5. Cuando se recomienda introducir la termocupla en el alimento

**Lección de Ing. de Procesos**

**Lección 5**

**24 de Agosto 2011**

Para procesar una crema de habas se ha propuesto un proceso de 65 minutos a 250 °F con una To de 180°F. Los factores de penetración de calor son: Jh =jc= 1.9; fh = 53 min Z=18 °F CUT = 6 min ¿Cuál es el tiempo de proceso para el mismo producto con una temperatura de retorta de 245 °F y una temperatura inicial de 160°F?

**Lección de Ing. de Procesos**

**Lección 6**

**5 de Septiembre 2011**

Un producto Alimenticio ha sido procesado a una temperatura de 254 °F por un tiempo de 30 minutos. Determine el porcentaje de retención de vitamina B

fh=fc= 40 min, jh=1.2, jc=1.4, Temperatura inicial: 160 °F, Tiempo de levante 10 min, Z =18 °F

Vitamina B: D 250 °F es 158 min y Z es 60 °F