

MÈTODE DE CONSERVACIÓ	ES BASA EN ...	MODALITATS	AVANTATGES	INCONVENIENTS	EXEMPLES
Fred	Disminuir la T per a minvar la velocitat de reproducció dels microorganismes	Refrigeració (2 a 6°C)	Manté l'aliment fresc	Dura poc temps	<i>Frigorífic</i>
		Congelació (0 a -18°C)	Manté els nutrients; no dóna cap nou sabor	microorganismes no desapareixen; toxines no són destruïdes	<i>Carn roja, aus de corral, marisc</i>
		Ultracongelació T<-35°C	Dura molt; manté els nutrients	Destruïx els teixits	<i>Congeladors industrials</i>
Calor	Mata els microorganismes per augment de T	Esterilització T>100°C; temps llarg	Elimina tots els microorganismes; dura molt de temps	Es perden molts nutrients	<i>Llet esterilitzada</i>
		UHT T>100°C; temps curt	Elimina tots els microorganismes; dura prou de temps; conserva prou bé els nutrients	Dura menys que l'esterilitzada	<i>Llet UHT en Tetra-Brick</i>
		Pasteurització T=60 a 85°C	Conserva tots els nutrients com fresc	No s'eliminen tots els microorganismes; dura poc	<i>Llet pasteuritzada de la nevera</i>
Dessecació	Elimina l'aigua de l'aliment i els microorganismes no poden créixer	Liofilització: congelació seguida de sublimació de l'aigua a baixa pressió.	L'aliment dura molt de temps	Pocs nutrients i qualitats organolèptiques alterades	<i>Cafè soluble, llet en pols, sopes en pols, etc.</i>
Envasament al buit	Elimina l'aire de l'envasament		Dura molt de temps si no es forada l'envàs	No elimina els bacteris anaerobis	<i>Cafè, embotits, etc.</i>
Irradiació	Radiacions que eliminen els microorganismes i retarden el grillat de la creïlla		No grillen, duren més	Perill per al consumidor	<i>Creïlles, cebes</i>
Fermentació	Microorganismes no patògens transformen l'aliment en altres productes		Duren més i amb noves qualitats nutritives i sabors	No duren massa	<i>logurts, formatges</i>
Fumat	El fum conté substàncies antisèptiques		Dura més; nous sabors	Pot contenir substàncies cancerígens	<i>Salmó fumat, "bacon"</i>
Conservadors	Substàncies que retarden el creixement dels microorganismes	Naturals	Dura més i dóna nous sabors als aliments	No dura massa	<i>Sal, sucre, vinagre</i>
		Artificials	Conserven millor l'aliment; milloren el seu aspecte	Dissimulen la mala qualitat del producte; enganyen al consumidor; són perillosos per al consumidor	<i>Nitrits, nitrats, etc.</i>