

INDÚSTRIA ALIMENTÀRIA

PROCEDIMENTS FÍSICS (actuen directament sobre l'aliment sense afegir-hi cap element)	PER APLICACIONS D'ALTES TEMPERATURES	PASTEURITZACIÓ	
		ESTERILITZACIÓ	
		UPERITZACIÓ (UHT)	
	PER APLICACIONS DE BAIXES TEMPERATURES	REFRIGERACIÓ	
		CONGELACIÓ	
		ULTRACONGELACIÓ	
		CONGELACIÓ PER NITROGEN	
	PER ELIMINACIÓ D'AIGUA	DESSECACIÓ	
		DESHIDRATACIÓ	
		LIOFILITZACIÓ	
	ALTRES PROCEDIMENTS	FUMATGE	
		IRRADIACIÓ	
ENVASAMENT AL BUIT			
PROCEDIMENTS QUÍMICS (es basen en l'addició d'atres substàncies químiques o naturals als aliments)	SALAÓ		
	SALMORRA		
	ENSUCRAT		
	ALMÍVAR		
	ACIDIFICACIÓ O ADOBAT		
	FERMENTACIÓ		
	IMMERSIÓ		