

PROCESO COMERCIAL	DESCRIPCIÓN	EJEMPLO DE PRODUCTO RESULTANTE	INFORMACIÓN ADICIONAL
Carbonización	Combustión anóxica de material orgánico para reducirlo a carbón	Carbón	
Cocción (hervor, calentamiento, microondas, incluida la pre-cocción del arroz)	Preparación de alimentos para el consumo mediante calentamiento, principalmente para transformar su estructura física	Productos cocidos	Suele comportar la transformación química de los alimentos, con lo que se modifica su sabor, textura, aspecto o propiedades nutricionales
Teñido	Coloración de fibras textiles y otros materiales de tal forma que el color pasa a ser parte integrante de la fibra o material coloreados por efecto de cambios en el pH y la temperatura, sumados a la interacción con productos químicos	Fibras vegetales y tejidos teñidos	
Extracción	Proceso físico o químico para obtener componentes específicos de materias primas de origen vegetal, generalmente mediante operaciones de transferencia de masa	Accites, alcohol, esencias, azúcar	Normalmente se realiza en condiciones de alta temperatura
Fermentación	Proceso anaeróbico o anóxico que modifica químicamente los alimentos/el material vegetal, a menudo con la participación de microorganismos (bacterias, moho o levaduras) que, por ejemplo, convierten los azúcares en alcohol o ácidos orgánicos	Vinos, licores, cervezas y otras bebidas alcohólicas, hortalizas fermentadas	Puede combinarse con pasteurización
Malteado	Una serie de acciones que dan lugar a la germinación de semillas de cereales, a fin que se desarrolle una actividad enzimática para digerir materiales amiláceos transformándolos en azúcares, y al cese de la actividad enzimática mediante calentamiento	Cebada malteada	

Procesamiento con métodos múltiples	Combinación de diversos tipos de procesamiento, por ejemplo tratamiento térmico con alta presión	Madera contrachapada, tableros de partículas, tableros de obleas	
Pasteurización	Procesamiento térmico de los alimentos para matar los microorganismos no deseables o dañinos	Jugos y bebidas alcohólicas (cerveza, vino) pasteurizados	A menudo se combina con la fermentación y va seguido de refrigeración (a 4°C), embalaje y manipulación apropiados. El tiempo y la temperatura del proceso dependen del tipo de producto
Preservación en líquido	Proceso de preservación de material vegetal en un medio líquido adecuado (por ejemplo, almibar, salmuera, aceite, vinagre o alcohol) con condiciones particulares de pH, salinidad, estado anaeróbico u osmótico	Frutas, verduras, tubérculos, nueces y bulbos en conserva	Deben mantenerse las condiciones apropiadas de pH, salinidad, etc.
Reducción a puré (incluye licuado)	Convertir tejidos de frutas y/o vegetales en homogéneos y untables, por ejemplo, mezclándolos a altas velocidades, pasándolos por un colador o licuándolos	Productos (frutas, hortalizas) en puré	Normalmente se combina con la reducción a pulpa de las frutas u hortalizas y con métodos de preservación del puré (pasteurización y envasado)
Tostado	Proceso de secado y dorado de los alimentos mediante su exposición a calor seco	Maní, café y nueces, tostados	Temperatura elevada y tiempo extenso de exposición destruyen las poblaciones microbianas
Esterilización	Proceso en el que se aplica calor (vapores, calor seco o agua hirviendo), irradiación o tratamientos químicos para destruir los microorganismos	Sustratos, jugos esterilizados	La esterilización puede no cambiar la condición del producto de forma evidente, pero elimina los microorganismos
Esterilización (industrial)	Procesamiento térmico de los alimentos que crea productos de larga conservación en recipientes mediante la destrucción de todos los organismos patógenos, formadores de toxinas y descomponedores	Verduras, sopas en lata, jugos UHT (esterilizados a temperatura ultra alta)	El tiempo y la temperatura del proceso que se aplica a los productos en conserva dependen del tipo del producto, el tratamiento y la geometría del recipiente. El procesamiento y embalaje asépticos suponen la esterilización industrial de un producto fluido y su posterior embalaje en un ambiente y envase esterilizados
Maceración en azúcar	Acción de recubrir y macerar frutas con azúcar	Fruta cristalizada, fruta macerada con azúcar, nueces revestidas con azúcar	Habitualmente se combina con reducción a pulpa, ebullición, secado
Ablandamiento	Proceso de rehidratación de productos secos o deshidratados mediante la aplicación de vapor a presión o la inmersión en agua caliente	Frutas ablandadas	Generalmente se aplica a un producto seco. Puede combinarse con maceración en azúcar