



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

BIOTECNOOGIA DE LOS ALIMENTOS

TEMA: PROCESAMIENTOS EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

CATEDRATICO: NEFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO

ALUMNO: MICHELL E. RAMON BORRALLEZ

3° CUATRIMESTRE GRUPO A

TAPACHULA, CHIAPAS A; 15 DE MAYO DEL 2020

PROCESAMIENTO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DEFINICION

La biotecnología de los alimentos tiene aplicaciones tanto a nivel de producción, como también en el ámbito de la conservación de los alimentos, del control de calidad, seguridad alimentaria y en el de la salud de los consumidores.

Los alimentos en la industria alimenticia está presente desde que se siembra hasta que se obtiene el producto final.

Biotecnología de cultivos microbianos

La biotecnología relacionada con los alimentos es la más tradicional, el proceso más conocido es el de la fermentación en productos panificados, bebidas alcohólicas y lácteos

Los aportes de la biotecnología en alimentos incluyen;

Productos de mayor valor nutricional y organoléptico, nuevos alimentos funcionales,

MODIFICACION GENETICA

A través de la biotecnología se pueden hacer modificaciones genéticas a los alimentos, dando como resultado alimentos transgénicos

Los alimentos transgénicos son aquellos productos que están genéticamente modificados, su composición consta de un ingrediente que procede de un organismo que contiene un gen de otra especie

Pueden clasificarse en;

- Sustancias empleadas en tratamientos de animales con objetivo de mejorar la producción
- Sustancias usadas en la industria alimenticia, obtenidas de microorganismos por técnicas de DNA recombinante

ALIMENTO EN SU ESTADO NATURAL

DEFINICION

Los alimentos proporcionan la energía y los nutrientes necesarios para llevar a cabo las funciones corporales, mantener una buena salud y realizar actividades cotidianas

CLASIFICACION

Los alimentos se pueden clasificar según distintos criterios

Se clasifican según su origen, composición y componente predominante, principal función nutritiva que desempeñan

Composición

Los alimentos están constituidos por los siguientes elementos en distintas proporciones: agua, hidratos de carbono, proteínas, lípidos, vitaminas, minerales, pigmentos, saborizantes y compuestos bioactivos

La composición general, otorga características como;

Textura, sabor, color, y valor nutritivo

ALTERACIONES

Los principales factores causantes de la alteración pueden clasificarse en físicos, químicos y biológicos. Estos factores normalmente actúan de forma simultánea para alterar al alimento

Principales causas de alteración

- Pérdida o ganancia de humedad
- Reacción químicas por altas temperaturas
- Por proliferación y metabolismo de microorganismos