Universidad del sureste

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

SHARON CALI PEREZ ROSALES
TERCER CUATRIMESTRE | LICENCIATURA EN NUTRICION

BIOTECNOLOGIA

- Limpieza y selección de producto hortofrutícolas
  - Son materiales biológicos que se pudren por causa de varios factores
    - Campo de producción
    - Primera manipulación
    - Almacenamiento
    - Transporte
      - Origen externo
        - Bacterias, levaduras y mohos
      - Origen interno
        - Procesos de fermentación y otros procesos químicos
- Conservación de frutas y hortalizas
  - Destruir los agentes del deterioro sin que los productos pierdan su valor nutritivo ni su sabor.
    - Secado
      - Reduce la actividad de agua en un alimento para evitar el crecimiento microbiano
    - Tratamientos base a calor
      - Reducir la flora microbiana presente en los alimentos
    - Sustancias químicas
      - Azúcar
      - Mermelada
      - Dulce de frutas
      - Sal
- Tratamientos termicos
  - Destruir los microorganismos que puedan afectar a la salud del consumidor
  - Destruir los microorganismos que puedan alterar las propiedades del alimento
  - Desactivación enzimática