



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN.

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

MAPA CONCEPTUAL. CAPITULO 2.7,2.8,2.9

DOCENTE

LIC.NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ GORDILLO

ALUMNA: VERONICA VELÁZQUEZ ROBLERO

TERCER

CUATRIMESTRE

TAPACHULA CHIAPAS, A 20 DE JUNIO DE 2020.

Biología de los alimentos

Alimentos salados fermentados

permiten el crecimiento de algunos microorganismos y bacterias aptos para nuestro consumo, además de para la conservación de alimentos frescos.

Los procesos de fermentación

aumentan mucho los nutrientes que hay en los alimentos.

Fermentación láctica

Se origina en muchas bacterias lácticas, también en algunos protozoos y en el músculo esquelético humano

Fermentación alcohólica

la realizan unas determinadas levaduras. Se obtiene alcohol etílico o etanol y dióxido de carbono, da lugar a diferentes bebidas alcohólicas, cerveza, vino, sidra, etc.

Beneficios

Mejoran nuestra digestión porque la hacen más rápida y natural, generan una nueva gama de nutrientes, compuestos y sustancias buenas para nuestro cuerpo. Al pasar por los diferentes cambios químicos y naturales, refuerzan las vitaminas, minerales, antioxidantes y oligoelementos que necesita nuestro cuerpo

Productos a partir de las frutas

Secos

energéticos y sus nutrientes principales son los

Características generales

que en su composición natural tienen menos de un 50% de agua

Mermeladas

Es la mezcla del azúcar de la fruta y el azúcar agregada con la pectina presente o adicionada, para formar un gel, que le otorga al producto una naturaleza especial

Jaleas

Son los productos preparados por cocción de zumos de frutas clarificados y azúcares hasta conseguir una consistencia de gel

Almíbar

El almíbar es el resultado de la mezcla de agua y azúcar en presencia de un medio ácido y caliente para favorecer que se haga la solución a la que también se le conoce como jarabe

Zumos

Tras exprimir el zumo de la naranja, se pasteuriza ligeramente

fases del proceso de fabricación

cocción

Adición de azúcar

Tecnología de los cereales

La cadena alimentaria de los cereales de desayuno comienza con la producción, recolección y almacenamiento de materias primas

Materias primas

Las materias primas más utilizadas son: trigo, maíz, arroz, avena, cebada y otros cereales comestibles, ya sean enteros o troceados. Además de los cereales, en ocasiones se utilizan otros ingredientes como cacao, frutas,

Proceso de elaboración

Una vez recolectado y tras su almacenamiento, el grano de cereal se somete a una serie de operaciones de limpieza y acondicionamiento. La limpieza de los granos se realiza sumergiéndolos en agua. Una vez limpios, se colocan en un lugar adecuado para que el grano consiga la humedad necesaria de forma que, después, se puedan separar fácilmente las capas que constituyen el salvado. Cuando los granos conservan todas sus envolturas, hablamos de cereales integrales.

BIBLIOGRAFIA

CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS MEDIANTE TECNOLOGÍAS COMBINADAS MANUAL DE CAPACITACIÓN 88 <http://www.fao.org/3/a-y5771s.pdf> SECTOR ALIMENTOS TEMA: CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS
http://www.ibepi.org/wpcontent/uploads/2015/03/ReporteElectr%C3%B3nicoN%C2%BA8_Conservaci%C3%B3nDeFrutasYVerduras.pdf