

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CARRERA:
NUTRICIÓN

MATERIA:
BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

TEMA:
TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

CATEDRATICO:
NEFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO

ALUMN@:
MONZÓN LÓPEZ LITZY BELEN

LUGAR Y FECHA:
TAPACHULA CHIAPAS
06/06/2020

INTRODUCCIÓN

En este ensayo podrás aprender sobre las hortalizas y las frutas sobre su estado natural y que tan fresco esta, también podrás entender mas sobre como podemos identificar si y un alimento es de buena o mala calidad ya que podemos saber de estos mediante diferentes propiedades sensoriales y cómo podemos hacer que estos conserven su frescura y tenan una mayor duración

TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Las frutas y hortalizas son muy importantes y constituyen uno de los principales básicos de la Dieta humana basada en el consumo de vegetales , frutas, hortalizas, legumbres, etc. Las hortalizas y frutas tienen muchas semejanzas con respecto a su composición, métodos de cultivo y cosecha. Las frutas, verduras y hortalizas son alimentos con una gran riqueza en vitaminas y minerales por eso es muy conveniente saber las pérdidas de estos nutrientes que se producen al aplicarles distintas técnicas de conservación. Hay muchos métodos de conservación para las frutas y hortalizas como son la refrigeración para que se mantenga frescas. Se emplea el término verduras para referirse a las hortalizas el Código Alimentario Español define hortalizas como cualquier planta herbácea hortícola, en sazón, que se puede utilizar como alimento, ya sea crudo o cocinado las verduras son un grupo de hortalizas como lo son el repollo, coliflor , lechuga, espinaca ,etc.

CLASIFICACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Se pueden clasificar según como sea la semilla, (Frutas de hueso o carozo, Frutas de pepita y Frutas de grano) Según su naturaleza (Carnosas, parte de la planta comestible) , según su color (verdes , amarillas y rojas) .

PROPIEDADES SENSORIALES

Las propiedades sensoriales son muy importantes para determinar la calidad de las frutas y hortalizas los cuales son olor, color , sabor y texturas.

OLOR

El olor es muy importante ya que por medio de él podemos saber si el alimento está en buen estado un olor intenso en una fruta demuestra que la fruta está en plena madurez, pero si el olor es demasiado fuerte es probable que la fruta esté empezando su proceso de descomposición.

Color

EL color es muy importante ya que por medio de este podemos saber si este alimento ya está en su punto de maduración correcto para ser comido el color verdoso en la cascara según sea el fruto es importante , nos indicara que aún no se ha madurado. si el fruto presenta un color agradable y característico libre de manchas que indiquen deterioro nos damos cuenta que es una fruta que está en el punto deseado para su cosecha.

Sabor

Influye mucho en un alimento ya que este tiene que ser agradable para el paladar humano característico de la fruta, debe ser agradable y no demasiado intenso de lo contrario este alimento no tendría una buena calidad.

Textura

El fruto debe ser duro o suave según y tener una buena consistencia el tipo de hortaliza o fruta tener una textura firme, no debe estar demasiado blando ni magullado. debe ser de fácil manipulación y no debe presentar exudación la textura es muy importante por medio de ella se puede ver si es un alimento de buena calidad.

Conclusión

MI conclusión es que hay muchas formas en las que podemos saber si un alimento está en un buen estado como por el olor, sabor, textura y color mediante ellos podemos saber la calidad que tiene este.

Uno de los mejores procedimientos para que estos alimentos se conserven es la refrigeración que es el más utilizado hoy en día y por este podemos hacer que el alimento conserve su frescura más tiempo