



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

**TEMA: TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

**CATEDRATICO: NEFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO**

**ALUMNO: MICHELL E. RAMON BORRALLEZ**

**3° CUATRIMESTRE GRUPO A**

**TAPACHULA, CHIAPAS A; 20 DE JUNIO DEL 2020**

**BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS**

**ALIMENTOS FERMENTADOS**

Los alimentos fermentados son los que han pasado por una serie de procesos, que permiten el crecimiento de algunos microorganismos y bacterias aptos para nuestro consumo, además de para la conservación de alimentos frescos.

**TIPOS DE FERMENTACIONES**

**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.

**PRODUCTOS A PARTIR DE FRUTAS**

Las frutas son alimentos muy energéticos y nutritivos, sus principales nutrientes son carbohidratos y vitaminas. De las frutas se pueden elaborar muchos productos más

**MERMELADAS**

La mermelada es la mezcla del azúcar de la fruta y el azúcar agregado 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. Al elaborarlos podrán incluirse algunos trozos de frutas.

**ALMIBAR**

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.

Las fases del proceso de fabricación de mermeladas, confituras y jaleas son:

a) **COCCIÓN** rápida de la fruta con un mínimo de agua con el fin de ablandar y liberar la pectina de su ligazón con la celulosa. Esta operación se omite cuando se emplean frutas que hayan sufrido una cocción o se usa tan sólo el zumo de frutas.

b) **ADICIÓN DE AZÚCAR** en los tanques de cocción donde se mezcla con la fruta y se llevan a una fuerte ebullición, con el fin de alcanzar rápidamente el grado de concentración deseado, gracias a la evaporación del agua.

**TECNOLOGIA DE LOS CEREALES**

La cadena alimentaria de los cereales de desayuno comienza con la producción, recolección y almacenamiento de materias primas y continúa con los procesos de elaboración, envasado, distribución, venta y preparación en el hogar por el consumidor hasta su ingesta.

**PROCESO DE ELABORACION**

En primer lugar, se lleva a cabo la recolección de los cereales cultivados **DEPUES** El almacenamiento en grandes estructuras de hormigón o metal llamadas silos es, hoy en día, el sistema más generalizado. 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 limpio, el cereal se somete a la cocción en un recipiente que puede ser cerrado o abierto para convertirlo en más digestible. Una vez cocido, el cereal es laminado para que adquiera una forma aplastada, delgada y más alargada. Una vez laminado, el cereal es tostado mediante la aplicación de calor.