

# UNIVERSIDAD DEL SURESTE

---

LICENCIATURA:

NUTRICIÓN

MATERIA:

BIOTECNOLOGÍA

TEMA:

CARACTERÍSTICAS DE UN ALIMENTO EN SU ESTADO NATURAL Y CONSERVACIÓN

CATEDRÁTICO:

SANCHEZ GORDILLO NEFI ALEJANDRO

ELABORADO POR:

MONZÓN LÓPEZ LITZY BELEN

LUGAR Y FECHA:

TAPACHULA CHIAPAS A 15/05/2020

B  
I  
O  
T  
E  
C  
N  
O  
L  
O  
G  
I  
A

Principales métodos de procesamiento en la industria alimenticia

Los alimentos se deterioran porque se producen distintas reacciones físicas, químicas o microbiológicas. Las diferentes formas de deterioro y contaminación causada por microorganismos se pueden prevenir en gran medida a través de varias técnicas de conservación

Características de un alimento en su estado natural

son alimentos naturales los que proceden directamente de animales o de las plantas.

Conservas

Este sistema de conservación consiste en cocinar el alimento a altas temperaturas y conservarlo en un envase hermético y estéril. De esta manera, se destruyen los organismos que podrían causar deterioro.

Congelación

constituye una muy buena manera de conservar los alimentos, como verduras, carne o pescado, durante un periodo de tiempo largo. Este método previene el crecimiento de bacterias, mohos y levaduras que provocan el deterioro de los alimentos

Deshidratación

La deshidratación es uno de los métodos más antiguos usados en la conservación de alimentos. Este proceso consiste en eliminar la humedad, por tanto, se deja a las bacterias patógenas sin uno de los ingredientes clave que necesitan para sobrevivir

Esterilización

La esterilización supone colocar el alimento en un recipiente cerrado y someterlo a una elevada temperatura durante un tiempo determinado, para asegurar la destrucción de patógenos.

Pasteurización

La pasteurización consiste en someter alimentos como la leche cruda, zumos de frutas o cervezas a una temperatura lo suficientemente alta (unos 70 °C durante unos 15 o 20 segundos) como para destruir las bacterias e inactivar la mayoría de las enzimas que provocan su deterioro.

Animal

Carnes, pescados, mariscos, lácteos, huevos y grasas animales

Vegetal

Cereales, leguminosas frutas, verduras, tubérculos, aceites y grasas vegetales

## BIBLIOGRAFIA

<http://www.feedingminds.org/fmfh/nutritionlessons/healthy/nutritional-status/goodnutrition/es/>

LAROUSSE (2001). Larousse de la Di t tica y la Nutrición. Spes Editorial, S.L.

<http://www.fao.org/docrep/w5975s/w5975s08.htm>

HERNANDEZ, M. y SATRES, A. (1999). Tratado de Nutrición. Ediciones Díaz de Santos.