



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CARRERA:

NUTRICION

MATERIA:

BIOTECNOLOGIA

TEMA:

FRUTOS Y HORTALIZAS

ALUMNO:

PUI RAMIREZ MANSENG

LUGAR:

TAPACHULA DE CORDOBA Y ORDOÑEZ, CHIAPAS

13 DE JUNIO DEL 2020

FRUTOS Y HORTALIZAS

Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

Elaboración post-cosecha

se somete a lavado y enfriado rápido hasta los 1-2 °C por 20-25 minutos

El producto en cajas se lava con agua filtrada somatizada, desbacterizada con Dióxido de Cloro y refrigerada en una especial celda

el agua se proporciona con un caudal de 250 m³/h y se distribuye por aspersión sobre las cajas de frutas

El lavado para eliminar las partículas superficiales y las sustancias orgánicas depositadas en la cascara

Características del producto lavado con agua no tratada

Examinando el producto 3 días después del lavado con agua no tratada, se nota en la superficie de la cascara la presencia de una ligera capa formada por sales minerales y micro residuos de origen orgánica

Las sales minerales normalmente presentes en las aguas superficiales y subterráneas, se depositan sobre la superficie externa de las frutas debido a la evaporación.

Estos residuos pueden contener trazas de fitofármacos y partículas medioambientales, que pueden causar infecciones y pudrición.

Características del producto lavado con agua osmotizada y tratada con dióxido de cloro

Agua osmotizada
El Dióxido de Cloro

técnica de tratamiento del agua gracias a la cual se obtiene la eliminación de la mayoría de las sustancias contaminantes presentes en los productos hortofrutícolas. compuesto Cloro-Oxígeno de alta valencia. Gracias a su acción principalmente oxidante y poco clorante, es un desinfectante muy económico y ecológico, adaptado sobre todo al tratamiento de aguas potables o destinadas al contacto con los productos alimentarios

Métodos de conservación de frutas y hortalizas

secado

reducir el contenido en agua del producto hasta un nivel que sea insuficiente para la actividad de las enzimas o el crecimiento de los microorganismos

Solar

Artificial

Elaboración con sustancias químicas

Conservas con azúcar

Mermeladas y jaleas
Encurtidos de hortalizas
Tratamientos a base de calor

la pulpa acidificada de la fruta se cuece con azúcar hasta que la pectina de las paredes celulares de la fruta forma una gelatina
se dejan algunos días en una fuerte solución de sal (salmuera) para envasarlas después en tarros que se llenan con vinagre frío
matar las enzimas y microorganismos calentando el producto dentro de un líquido en latas o tarros

Tratamientos térmicos

necesaria para

- Reducir la flora microbiana presente en los alimentos
- Evitar las alteraciones producidas por los microorganismos no patógenos
- Aplicar el grado de calentamiento/enfriamiento adecuado a cada alimento en cuestión

Objetivos principales

- Destruir los microorganismos que puedan afectar a la salud del consumidor
- Destruir los microorganismos que puedan alterar las propiedades del alimento
- Desactivación enzimática
- Optimizar la retención de factores de calidad a un coste mínimo

Depende de

- La resistencia térmica de los microorganismos y enzimas presentes en el alimento
- La carga microbiana inicial que contenga el alimento antes de su procesado
- El pH del alimento
- El estado físico del alimento