



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

**TEMA: TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

**CATEDRATICO: NEFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO**

**ALUMNO: MICHELL E. RAMON BORRALLEZ**

**3° CUATRIMESTRE GRUPO A**

**TAPACHULA, CHIAPAS A; 6 DE JUNIO DEL 2020**

## **TECNOLOGIA DE FRUTAS Y VERDURAS**

Son alimentos fundamentales en la alimentación, están adquiriendo más importancia por su favorable valor energético, riqueza en vitaminas y minerales. Se consideran muy beneficiosas en una nutrición y dieta saludable y para completar, en muchos casos, los tratamientos de algunos procesos patológicos tan importantes en la actualidad como la obesidad e hiperlipidemias, diabetes, trastornos cardiovasculares, entre otros. Las hortalizas y frutas tienen muchas semejanzas con respecto a su composición, métodos de cultivo y cosecha, peculiaridades de almacenamiento y/o procesamiento.

Las frutas y hortalizas alimentos altamente perecederos y se pueden deteriorar por causa de muchos factores como químicos, biológicos y ambientales, adquiridos durante la producción o durante la poscosecha que hacen que estos se tornen en productos aprovechables en fresco o procesados. Para aprovechar estos productos a largo plazo, es necesario transformarlos empleando diferentes métodos de conservación. Estos métodos consisten en cambiar la materia prima, de tal forma que los organismos putrefactos y las reacciones químicas y enzimáticas no puedan desarrollarse. Se han generado procesos de transformación que modifican su forma, ambiente circundante y que combinados con tratamientos térmicos generan cambios químicos y estructurales externos e internos como la osmodeshidratación, plasmólisis, inactivación enzimática y microbiana entre otros, que redundan en menores pérdidas, promueven la seguridad, mejoran el sabor, aroma y/o apariencia de los productos por periodos más prolongados de tiempo

La clasificación de frutas y hortalizas varían mucho, por ejemplo las frutas se puede clasificar según la forma de su semilla o según su naturaleza. En la primera pueden ser frutas de hueso, de pepa o de grano. En la segunda pueden ser frutas carnosas, frutos secos y frutas oleaginosas.

Por otro lado las hortalizas se pueden clasificar según su hoja, por tallos, bulbos, flores o vainas, tubérculos, frutos y raíces.

Otro punto muy importante dentro de las frutas y hortalizas son sus propiedades sensoriales ya que estas determinan la calidad del producto, cabe mencionar que solo determinara calidad física del mismo y sería mucho mejor complementar estos análisis sensoriales con análisis microbiológico y físico-químico para tener un análisis de calidad completo.

Dentro de las características del análisis sensorial podemos encontrar el olor que la fruta no debe presentar olores muy fuertes ya que no es buena señal. Color, debe presentar un color agradable libre de manchas. Sabor, debe ser agradable que se disfrute y distinga. Textura que ésta siempre debe ser firme.

Las frutas y hortalizas, en su estado fresco o natural, son susceptibles a los cuatro grupos de factores intrínsecos y del ambiente: **Bioagresores fitopatógenos y agentes peligrosos para la salud pública: Hongos, levaduras y micotoxinas, bacterias, virus y parásitos. Alteraciones fisiológicas y bioquímicas. Daños traumáticos y Residuos de plaguicidas.**

## WEBGRAFIA

- <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/7a7a4ed1a1fd5ba70ed085058d800b58.pdf>