



# UNIVERSIDAD DEL SURESTE

---

**CARRERA:**

NUTRICION

**MATERIA:**

BIOTECNOLOGIA

**TEMA:**

ENSAYO

**ALUMNO:**

PUI RAMIREZ MANSENG

**LUGAR:**

TAPACHULA DE CORDOBA Y ORDOÑEZ, CHIAPAS

**06 de junio del 2020**

## **ENSAYO; TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

### **Introducción:**

Como actualmente es de nuestro conocimiento la botánica estudia las características de dos grupos grandes e importantes que conforman parte de nuestra alimentación diaria, es decir nos referimos a los frutos y las hortalizas que como ya mencione los humanos tendemos a consumirlos a diario, ya que, son parte fundamental de una dieta sana y balanceada debido a que nos aportan nutrientes esenciales para el buen funcionamiento de nuestro organismo. Este tipo del “alimentos” como son las hortalizas y frutas son muy parecidas entre si debido a la manera en que son cultivados, su almacenamiento y procesamiento para sus conservación por medio de la refrigeración y de hecho por muchas de estas características algunas hortalizas son llamadas igualmente frutos, sin embargo se considera fruta cuando este contiene las semillas, pero hoy en día se hace una diferencia de hortalizas, también conocidas como verduras, y frutas por el uso de cada una sin embargo el Código Alimentario Español define hortalizas como “cualquier planta herbácea hortícola, en sazón, que se puede utilizar como alimento, ya sea crudo o cocinado”.

### **Desarrollo:**

Ya hemos definido que es fruta y que es una hortaliza o verdura y con ello sabemos que tiene características las cuales comparte, sin embargo las verduras se van a caracterizar por ser la mayoría de las veces aquellas partes verdes como los tallos. Y como todo tienen que clasificarse por su naturaleza si es carnosa, dependiendo de si se trata de una flor y una semilla o una flor con varias semillas, si son frutos secos o frutas oleaginosas y también por la parte comestible de la planta. También pueden clasificarse según el tipo de semilla; frutos de hueso , frutos de pepita o de grano. Otra manera de clasificarlo es según su color hortalizas de hoja verde, amarillas o de otros colores.

Existe un factor muy importante y determinante en las hortalizas y frutos y son las propiedades sensoriales, es decir, las impresiones que estas nos causan por medio

de nuestros sentidos como son el gusto, la vista, el olfato, el tacto y el gusto, todos estos factores influyen en la calidad de estas y con solo la vista, el olor y la textura podríamos saber si es apto para que se ingiera dicha verdura o fruta, ya que una fruta o verdura con un olor desagradable puede que tenga algún agente químico y pueda causar daño a nuestra salud, o puede que esta fruta pueda encontrarse ya en un proceso de descomposición. El color también es un factor determinante ya que a través podremos saber si la fruta o verdura se encuentra maduro o no. Así mismo el sabor de la fruta debe de ser agradable a nuestro paladar y con una textura firme, no blando ni muy duro. Si nuestra fruta o verdura cumple con estos factores estamos consumiendo un producto bueno de lo contrario podríamos hacernos daño al consumirlo.

Como anteriormente ya lo he mencionado las frutas y verduras son muy importantes en nuestro consumo diario ya que nos proporcionan vitaminas, minerales y fibra, que ayudan a nuestro organismo para nuestro mejor funcionamiento, sin embargo debido a su ph y a la manera de cultivarse pueden representan un riesgo para nosotros ya que por dichas características son capaces de favorecer el crecimiento microbiano y por lo consiguiente si nosotros los consumimos podríamos enfermarnos y presentar infecciones o enfermedades parasitarias y no solo eso sino también agentes químicos como fertilizantes y productos que pueden perjudiciales a nuestra salud.

Las frutas y hortalizas pueden también ser susceptibles a factores intrínsecos y del ambiente como son los agentes bioagresores fitopatógenos y agentes peligrosos como hongos, levaduras y micotoxinas, bacterias, virus y parásitos. Así también alteraciones fisiológicas y bioquímicas, daños traumáticos, residuos de plaguicidas que ya mencione que en general generan daño a nuestra salud.

### **Conclusión:**

Las frutas y las hortalizas son importantes, ya que por medio de su consumo obtenemos vitaminas y minerales que nos ayudan en nuestro día a día en el buen funcionamiento de nuestros cuerpo para fortalecerlo, además de que dichos productos son ricos al consumirlos ofreciendo una satisfacción a nuestro paladar, además de sus diferentes sabores, olores, y textura que nos ofrecen sin embargo podrían representar un pequeño peligro para nuestra

salud ya que si no los lavamos bien o desinfectamos debido a sus características podrían ser hospederos de algunos microorganismos como bacterias que pueden llegar a enfermarnos, pero no por ellos debemos de dejar de consumirlos pero si debemos de tener cuidado y limpiarlos para solo obtener sus beneficios.