

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA:

NUTRICIÓN

MATERIA: BIOQUÍMICA

TEMA: MAPA CONCEPTUAL

CATEDRÁTICO: NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ GORDILLO

ELABORADO POR:

MONZÓN LÓPEZ LITZY BELEN

LUGAR Y FECHA:

TAPACHULA CHIAPAS

22/05/2020

TECNOLOGÍAS MODERNAS EN LOS ALIMENTOS

TECNOLOGIA DEL FRIO

Es un tipo de conservación a largo plazo mediante la conversión del agua del **alimento** en hielo

CONSERVACION POR CACALOR

la idea es detener el crecimiento de la población de bacterias mediante el uso de **calor**.

FERMENTACION DE ALIMENTOS

.es la transformación que sufren los **alimentos** por la acción de las bacterias y las levaduras.

POLITICAS DE CALIDAD

Distintivo H

DISMINUCION ACUOSA

Los cambios deteriorativos que acontecen en los alimentos dependen de la A_w . □ Estos cambios son: colapso de la estructura física, reacciones enzimáticas, crecimiento mo, oscurecimiento no enzimático, peroxidación de lípidos.