



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CUADRO SINÓPTICO: → PRINCIPALES MÉTODOS DE PROCESAMIENTO DE LA INDUSTRIA ALIMENTICIA, CARACTERÍSTICAS DE UN ALIMENTO EN SU ESTADO NATURAL.

DOCENTE: L.N. NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ GORDILLO

ALUMNA: XOCHITL PÉREZ PASCUAL

TERCER CUATRIMESTRE

GRUPO "A"

TAPACHULA CHIAPAS

15 DE MAYO DE 2020

B  
I  
O  
T  
E  
C  
N  
O  
L  
O  
G  
Í  
A  
D  
E  
L  
O  
S  
A  
L  
I  
M  
E  
N  
T  
O  
S

Principales métodos de procesamiento de la industria alimenticia

Propósitos en plantas y animales

Adecuarlos a las necesidades de producción

Mejorar sus propiedades nutritivas

Cambiar sus cualidades sensoriales (olor, sabor, forma, color, textura, e.t.c).

sufren transformaciones mediante microorganismos y procesos como:

- Bacterias
- Hongos
- Levaduras

Modificación genética

Alimentos transgénicos (productos genéticamente modificados)

clasificación

Sustancias empleadas en tratamientos de animales con el objetivo de mejorar la producción.

Sustancias usadas en la industria alimentaria, obtenidas de microorganismos por técnicas de DNA recombinante.

Animales transgénicos que segreguen en su leche una proteína humana o que tengan menor contenido de lactosa.

Alimentos transgénicos

- Maíz
- Arroz
- Patatas
- Tomates
- Carnes
- café

Características de un alimento en su estado natural

Constitución:

- Agua
- hidratos de carbono
- proteínas
- lípidos
- vitaminas
- minerales
- pigmentos
- saborizantes
- compuestos bioactivos

Proporcionan

- Estructura
- Textura
- Sabor
- Color
- Valor nutritivo

Causas de alteración

- Físico
- Químico
- Biológico

- ❖ Pérdida o ganancia de humedad.
- ❖ Temperaturas no apropiadas.
- ❖ Golpes, impacto, corte o abrasión.
- ❖ Acción de insectos, parásitos o roedores
- ❖ Manipulación, preparación o almacenamiento.

- ❖ Altas temperaturas, oxígeno, enzimas, luz
- ❖ Durante almacenamiento.

Rancidez

- ❖ Proliferación y metabolismo de microorganismos.
- ❖ Actividad de sistemas enzimáticos.

## Bibliografía

LIBRO BIOTECNOLOGIA JOHN E. SMITH EDITORIAL ACRIBIA 2006

LIBRO FUNDAMENTOS DE BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS ROSE EDICIONES OMEGA  
2007

LIBRO MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS. WONG ACRIBIA 2008