



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN.

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

CUADRO SINOPTICO:CAP 4.6 4.10 DE LA ANTOLOGIA

DOCENTE

LIC.NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ GORDILLO

ALUMNA: VERONICA VELÁZQUEZ ROBLERO

TERCER

CUATRIMESTRE

TAPACHULA CHIAPAS, A 31/07/2020.

# Tecnología de los alimentos derivados de la carne

## Tipos de envase

**VIDRIO:** El procesado de vidrio necesita altas temperaturas, lo que supone un alto coste energético. Es alta barrera a los gases, una de sus características es su fragilidad, es utilizado principalmente en la producción de tarros, botellas las cuales pueden ser pasteurizadas a altas temperaturas.

**METAL (ACERO Y/O ALUMINIO):** Es una alta barrera de gases y al vapor del agua

**PAPEL Y CARTON:** Una de sus principales ventajas es el precio, ya que se considera un material barato,

**PLÁSTICOS SINTÉTICOS:** Bajo coste de producción a base de celulosa, procedente de madera, material ligero fácil imprimible, permeable a los gases y a vapor de agua

**PLÁSTICOS SINTÉTICOS:** bajo coste de producción, buena propiedad mecánica, sustituye materiales como el vidrio, metal, papel o cartón.

**PLASTICOS BIODEGRADABLES:** Son biopolímeros a base de hidrobuxibutirato

**PLASTICOS BIODEGRADABLES:** Son biopolímeros a base de hidrobuxibutirato

**ENVASES ACTIVOS E INTELIGENTES:** Son envases que contienen sustancias que interaccionan con el producto, prolongando su vida útil o que forman sobre cambios en la atmosfera interior del envase.

## Selección del tipo de envase

Para la selección de envases los siguientes aspectos a tener en cuenta en los envases y embalajes: Técnicos/Tecnológicos, Microbiológicos y sanitarios, Mercadológicos, Sociológicos, Económicos, Legales, Logísticos, otros. Principales consideraciones: Costos, color, forma, distribución física:

## Estudios de biotecnología de interés de la nutrición.

Las técnicas biotecnológicas propician beneficios inmensos, teniendo grandes posibilidades de solucionar muchos de los problemas de mala nutrición y hambre mundiales en la medida en que optimizan la calidad nutricional de los alimentos

## Alimentos transgénicos

Los alimentos transgénicos son aquellos que han sido producidos a partir de un organismo modificado mediante ingeniería genética y al que se le han incorporado genes de otro organismo para producir las características deseadas

## Productos nutraceúticos

Se define como un suplemento dietético, presentado en una matriz no alimenticia (píldoras, cápsulas, polvo, etc.)

bibliografía

Antología biotecnología de los alimentos

TERCER CUATRIMESTRE

Guía de envases y embalajes.

<http://www.siicex.gob.pe/siicex/documentosportal/188937685rad66DEB.pdf>