



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>