

Universidad del Sureste  
Licenciatura en Nutrición  
Biotecnología de los Alimentos  
“Cuadro Sinóptico”  
Nefi Alejandro Sánchez Gordillo  
3° Cuatrimestre  
Diego Riquelme Cano Aquino  
422419026  
15/05/20  
Tapachula, Chiapas

B  
i  
o  
t  
e  
c  
n  
o  
l  
o  
g  
í  
a

A  
l  
i  
m  
e  
n  
t  
o  
s

Principales métodos de procesamiento en la industria alimentaria

En la industria sufren transformaciones microorganismo:

- Bacterias
- Hongos
- Levaduras

Los cuales han sido seleccionados y mejorados previamente buscando características apropiadas

La biotecnología mas tradicional en los alimentos

El proceso de fermentación en productos panificados

- Bebidas alcohólicas( vino, cerveza)
- Lácteos (quesos, yogurt)

Los cultivos microbianos tienen una larga tradición de utilización

Utilizando la ingeniería genética

- Parámetros de calidad sensorial
- Capacidad de producir compuestos microbianos

Características de un alimento en su estado natural

Los alimentos se pueden clasificar según distintos criterios:

- Origen
- Composición
- Componente predominante
- Función nutritiva

El agua y la sal

Son los únicos procedentes de la naturaleza

Los alimentos están constituidos por los siguientes elementos

agua, hidratos de carbono, proteínas, lípidos (grasas), vitaminas, minerales, pigmentos, saborizantes y compuestos bioactivos.