

Universidad del Sureste  
Licenciatura en Nutrición  
Biotecnología de los Alimentos  
Nefi Alejandro Sánchez Gordillo  
3° Cuatrimestre  
Cuadro Sinóptico  
“Frutas y Hortalizas”  
Diego Riquelme Cano Aquino  
422419026  
13 de junio de 2020  
Tapachula, Chiapas

F  
r  
u  
t  
a  
s  
  
y  
  
H  
o  
r  
t  
a  
l  
i  
z  
a  
s

Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

Elaboración postcosecha

Después de la cosecha, el producto se envía al centro de elaboración, donde se somete a lavado y enfriado rápido hasta los 1-2 °C por 20-25 minutos

Producto con agua no tratada

se nota en la superficie de la cascara la presencia de una ligera capa formada por sales minerales y micro residuos de origen orgánica. Dado que el fruto se deteriora rápidamente, el tercer día resulta blando y tiene color apagado.

Las sales minerales normalmente presentes en las aguas superficiales y subterráneas, se depositan sobre la superficie externa de las frutas debido a la evaporación.

Estos residuos pueden contener trazas de fitofármacos y partículas medioambientales (por causa de la acción de los agentes atmosféricos)

Agua osmotizada

La osmosis inversa es una especial técnica de tratamiento del agua gracias a la cual se obtiene la eliminación de la mayoría de las sustancias contaminantes presentes en los productos hortofrutícolas.

Dióxido de cloro

Gracias a su acción principalmente oxidante y poco clorante, es un desinfectante muy económico y ecológico, adaptado sobre todo al tratamiento de aguas potables o destinadas al contacto con los productos alimentarios.

Métodos de conservación de frutas y hortalizas

Para lograr una elaboración y conserva satisfactorias de los productos frescos, es necesario destruir los agentes del deterioro sin que los productos pierdan su valor nutritivo ni su sabor

Secado

El objetivo es reducir el contenido en agua del producto hasta un nivel que sea insuficiente para la actividad de las enzimas o el crecimiento de los microorganismos

Elaboración con sustancias químicas

Conservación con azúcar

Se basan en la utilización de una alta concentración de azúcar con la pulpa o el jugo de las frutas a fin de crear productos en los que sea difícil que proliferen el moho y los hongos.

Conservación en sal

este método se utiliza para conservar los frijoles verdes. Se colocan capas alternas de judías verdes tiernas y sal en grandes tarros de cristal o barro; la capa superior ha de ser de sal. Los tarros se cierran con tapas a prueba de humedad y se almacenan en anaqueles.

Tratamientos térmicos

todos los procedimientos que tienen entre sus fines la destrucción de los microorganismos por el calor.

- Reducir la flora microbiana presente en los alimentos
- Evitar las alteraciones producidas por los microorganismos no patógenos
- Aplicar el grado de calentamiento/enfriamiento adecuado a cada alimento en cuestión