

# UNIVERSIDAD DEL SURESTE

---

**CARRERA:**

NUTRICIÓN

**MATERIA:**

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**TEMA:**

CUADRO SINÓPTICO

**CATEDRATICO:**

SANCHEZ GORDILLO NEFI ALEJANDRO

**ALUMNO:**

PUI RAMIREZ MANSENG

**LUGAR Y FECHA:**

TAPACHULA CHIAPAS a 20/06/2020

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Alimentos salados – fermentados

Productos a partir de las frutas

Tecnología de los cereales

han pasado por una serie de procesos

Es un metodo de concervación

FURTOS SECOS

ALMIBARES

ZUMOS

NECTARES

Las materias primas más utilizadas

para el crecimiento de algunos microorganismos y bacterias

eliminan sabores y texturas extraños

son alimentos principalmente energéticos con lipidos ,proteinas y minerales

Es el resultado de la mezcla de agua y azúcar

Se clasifica no procedente de concentrado

Es la mezcla liquida de pulpa de fruta natural o concentrada, azúcar y agua

son trigo, maíz, arroz, avena, cebada y otros cereales

transforman los carbohidratos y azucares de los alimentos en acido lactico

Ayuda a reducir el tiempo de cocción

poseen menos de un 50% de agua

presencia de un medio ácido y caliente

procedente de concentrado

lleva a cabo pruebas de degustacion

pertencen a la familia de las gramíneas

generan una nueva gama de nutrientes, compuestos y sustancia buenas

clasificacion Los de cascara dura

Los que no llevan cascara

para un producto sensorialmente aceptable

Se caracteriza por que la semilla y el fruto forman prácticamente la misma estructura

fibra,calcio, minerales y Lipidos

Hidratos de carbono y minerales