

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

un metodo de concervación

FURTOS SECOS

ALMIBARES

ZUMOS

NECTARES

Las materias primas más utilizadas

el crecimiento de algunos microorganismos y bacterias

eliminan sabores y texturas extraños

alimentos principalmente energéticos con lipidos ,proteinas y minerales

resultado de la mezcla de agua y azúcar

no procedente de concentrado

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

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

pertenecen a la familia de las gramíneas

generan una nueva gama de nutrientes, compuestos y sustancia buenas

Los de cascara dura

Los que no llevan cascara

un producto sensorialmente aceptable

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

fibra,calcio, minerales y Lipidos

Hidratos de carbono y minerales