



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

MAPA CONCEPTUAL → ALIMENTOS SALADOS - FERMENTADOS, PRODUCTOS A PARTIR DE FRUTAS: SECOS, MERMELADAS, JALEAS, ALMÍBARES, ZUMOS Y NÉCTARES, TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES.

DOCENTE: L.N. NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ GORDILLO

ALUMNA: XOCHITL PÉREZ PASCUAL

TERCER CUATRIMESTRE

GRUPO "A"

TAPACHULA CHIAPAS

20 DE JUNIO 2020

# BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

## ALIMENTOS SALADOS-FERMENTADOS

Son los que han pasado por una serie de procesos, que permiten el crecimiento de algunos microorganismos y bacterias aptos para nuestro consumo, conserva los alimentos frescos.

### Tipos de fermentación

#### Láctica

Se origina en muchas bacterias lácticas, también en algunos protozoos y en el músculo esquelético humano.

#### Alcohólica

La realizan determinadas levaduras. Se obtiene alcohol etílico o etanol y dióxido de carbono, da lugar a diferentes bebidas alcohólicas, cerveza, vino, sidra, etc.

### Métodos de elaboración casera de hortalizas

**Rápida:** Picar muy fino la hortaliza escogida, añadir un poco de sal y prensar con la mano (para que salga el agua). Dejar reposar media hora y repetir el proceso cada media hora durante un mínimo de 2 horas.

**Con agua:** introducir las hortalizas cortadas en una solución de agua y sal, en una proporción de "una cucharada de sal por cada taza de agua". Tapar en un frasco y dejar reposar un mínimo de 15 días.

**Con vinagre:** Colocar vegetales enteros o en trozos en un frasco de cristal, añadir una cucharadita de sal, cubrir con vinagre y tapar de manera que quede herméticamente cerrado durante 15 días.

## PRODUCTOS A PARTIR DE FRUTAS

### Seco

Alimentos energéticos, sus nutrientes principales son los lípidos, las proteínas y los minerales.

### Mermelada

Mezcla del azúcar de la fruta y la azúcar agregada con la pectina presente o adicionada, para formar un gel, que le otorga al producto una naturaleza especial.

### Jalea

Productos preparados por cocción de zumos de frutas clarificados y azúcares hasta conseguir una consistencia de gel. Al elaborarlos podrán incluirse algunos trozos de frutas.

### Almíbar

Resultado de la mezcla de agua y azúcar en presencia de un medio ácido y caliente para favorecer que se haga la solución a la que también se le conoce como jarabe.

### Zumo

Resulta al exprimir la fruta.

### Néctar

Mezcla líquida de pulpa de fruta natural o concentrada, azúcar y agua

## TECNOLOGÍA DE CEREALES

La cadena alimentaria de los cereales de desayuno comienza con la producción, recolección y almacenamiento de materias primas y continúa con los procesos de elaboración, envasado, distribución, venta y preparación en el hogar por el consumidor hasta su ingesta.

**Materias primas:** trigo, maíz, arroz, avena, cebada y otros cereales comestibles, ya sean enteros o troceados.

**Proceso de elaboración:** recolección de cereales cultivados, almacenamiento, limpieza a través de agua, cocción, laminado para que adquiera una forma aplastada, delgada y más alargada, tostado mediante la aplicación de calor, fortificación (añadiendo vitaminas y minerales), la última fase del proceso, la de envasado, el producto es transportado a la envasadora, que lo introduce inicialmente en bolsas y luego en cajas.

## Bibliografía

LIBRO BIOTECNOLOGIA JOHN E. SMITH EDITORIAL ACRIBIA 2006

LIBRO FUNDAMENTOS DE BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS ROSE EDICIONES OMEGA  
2007

LIBRO MICROBIOLOGIA DE LOS ALIMENTOS. WONG ACRIBIA 2008