



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