

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CARRERA:

NUTRICIÓN

MATERIA:

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

TEMA:

CUADRO SINÓPTICO

CATEDRATICO:

SANCHEZ GORDILLO NEFI ALEJANDRO

ALUMN@:

MONZÓN LÓPEZ LITZY BELEN

LUGAR Y FECHA:

TAPACHULA CHIAPAS

13/06/2020

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

Los productos usados para la desinfección tienen que ser eficaces sin dejar trazas persistentes

- Elaboración postcosecha
- producto lavado con agua no tratada
- Agua osmotizada
- El Dióxido de Cloro

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

pueden causar infecciones y pudrición. el fruto se deteriora rápidamente, el tercer día resulta blando y tiene color apagado.

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

Es un compuesto Cloro-Oxígeno de alta valencia. Gracias a su acción principalmente oxidante y poco clorante, es un desinfectante muy económico y ecológico

Métodos de conservación de frutas y hortalizas

Es necesario destruir los agentes del deterioro sin que los productos pierdan su valor nutritivo ni su sabor

- Secado
- sustancias químicas
- Conservas azúcar con
- Conservas en sal
- Tratamientos a base de calor

Tiene por objeto 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

se utilizan en la elaboración son el azúcar, la sal, el vinagre y conservantes químicos tales como el metabisulfito de sodio

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

Este método se utiliza para conservar los frijoles verdes.

El objeto es matar las enzimas y microorganismos calentando el producto dentro de un líquido en latas o tarros.

Tratamientos térmicos

Los Tratamientos Térmicos suelen englobar todos los procedimientos que tienen entre sus fines la destrucción de los microorganismos por el calor

La aplicación de un tratamiento térmico a los alimentos es necesaria para

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