



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICION

Biotecnologia

TEMA:

Métodos de procesamiento de la industria alimentaria y características de un alimento en su estado natural

CATEDRATICO:

Sanchez Gordillo Nefi Alejandro

ALUMNO:

MANSENG PIU RAMIREZ

Métodos de procesamiento de la industria alimentaria

Procesos de fabricación

- manipulación de los alimentos: los alimentos tienden a disminuirse en la industria alimentaria, es frecuente ver elementos en las factorías que automatizan los procesos de manipulación.
- almacenamiento: orientado a mantener en el tiempo las características propias de los alimentos a fin de que sean mantenidos los inventarios para la producción. almacenamiento en silos, almacenes acondicionados al tipo de industria específico, cámaras frigoríficas.
- extracción de sus propiedades: Los procesos industriales para realizar la extracción pueden ser la mediante la trituración del alimento, el machacado o molienda, extracción mediante calor, secado y filtrado, empleo de disolventes.
- elaboración: transformación inicial del alimento crudo para la obtención de otro producto distinto y transformado. Cocción, Destilación, secado, fermentación.
- conservación: interrupción de la actividad microbiana y prolongar la vida útil de los alimentos.
 - Pasteurización
 - esterilización antibiótica
 - esterilización por radiación
 - acción química
 - refrigeración
 - deshidratación
- envasado

BIOTECNOLOGIA

características de un alimento en su estado natural

Composición química y componente predominante

- Glúcidos: Cereales, tubérculos, leguminosas.
- Proteicos: Carnes, pescados, mariscos, huevos
- Lipídicos: Aceites, margarina, mantequilla, manteca, mayonesa, crema, tocino, mayoría de embutidos, semillas oleaginosas

Origen (naturaleza)

- Animal: Carnes, pescados, mariscos, lácteos, huevos y grasas animales
- Vegetal: Cereales, leguminosas frutas, verduras, tubérculos, aceites y grasas

Función nutritiva principal que desempeñan en el organismo

- Energéticos: Suministrar la energía para realizar las distintas funciones
- Plásticos o constructores: Construcción de estructuras corporales, mantenimiento y reparación de tejidos.
- reguladores: Regular el funcionamiento del metabolismo

En grupos que poseen un contenido similar de macronutrientes y calorías

- Cereales, tubérculos y Leguminosas frescas, Frutas, Verduras. Lácteos, Pescados, carnes, huevos, leguminosas secas, Aceites, grasas y alimentos vegetales ricos en lípidos, Azúcar y otros

BIBLIOGRAFIA:

<https://www.edualimentaria.com/los-alimentos>

https://www.ecured.cu/Industria_Alimentaria

Antología Biotecnología de los Alimentos. Licenciatura en Nutriología. Sánchez Gordillo Nefi Alejandro