



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 triturración 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

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

características de un alimento en su estado natural

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

BIOTECNOLOGÍA

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