

Universidad del Sureste
Licenciatura en Nutrición
Biotecnología de los Alimentos
Nefi Alejandro Sánchez Gordillo
3° Cuatrimestre
“Mapa conceptual”
Diego Riquelme Cano Aquino
422419026
22 de mayo del 2020
Tapachula, Chiapas

Tecnologías modernas en los alimentos

Son

Un conjunto de procedimientos y recursos para preparar y envasar los productos alimenticios con el fin de guardarlos y consumirlos mucho después.

Conservación por frío

Es

Es un tipo de conservación a largo plazo mediante la conversión del agua de alimento en hielo

2 técnicas por frío

Congelación

Refrigeración

Conservación por calor

Es

La intención de utilizar altas temperaturas es para la eliminación casi absoluta de vida microbiana, toxinas y enzimas, las cuales pueden afectar drásticamente al producto

Métodos

Pasteurización

Escaldado

Esterilización

Fermentación de alimentos

Es un

Método de transformación que le aplican a lo alimentos por medio de bacterias y levaduras.