



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN.

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

CUADRO SINOPTICO: BIOTECNOLOGIA

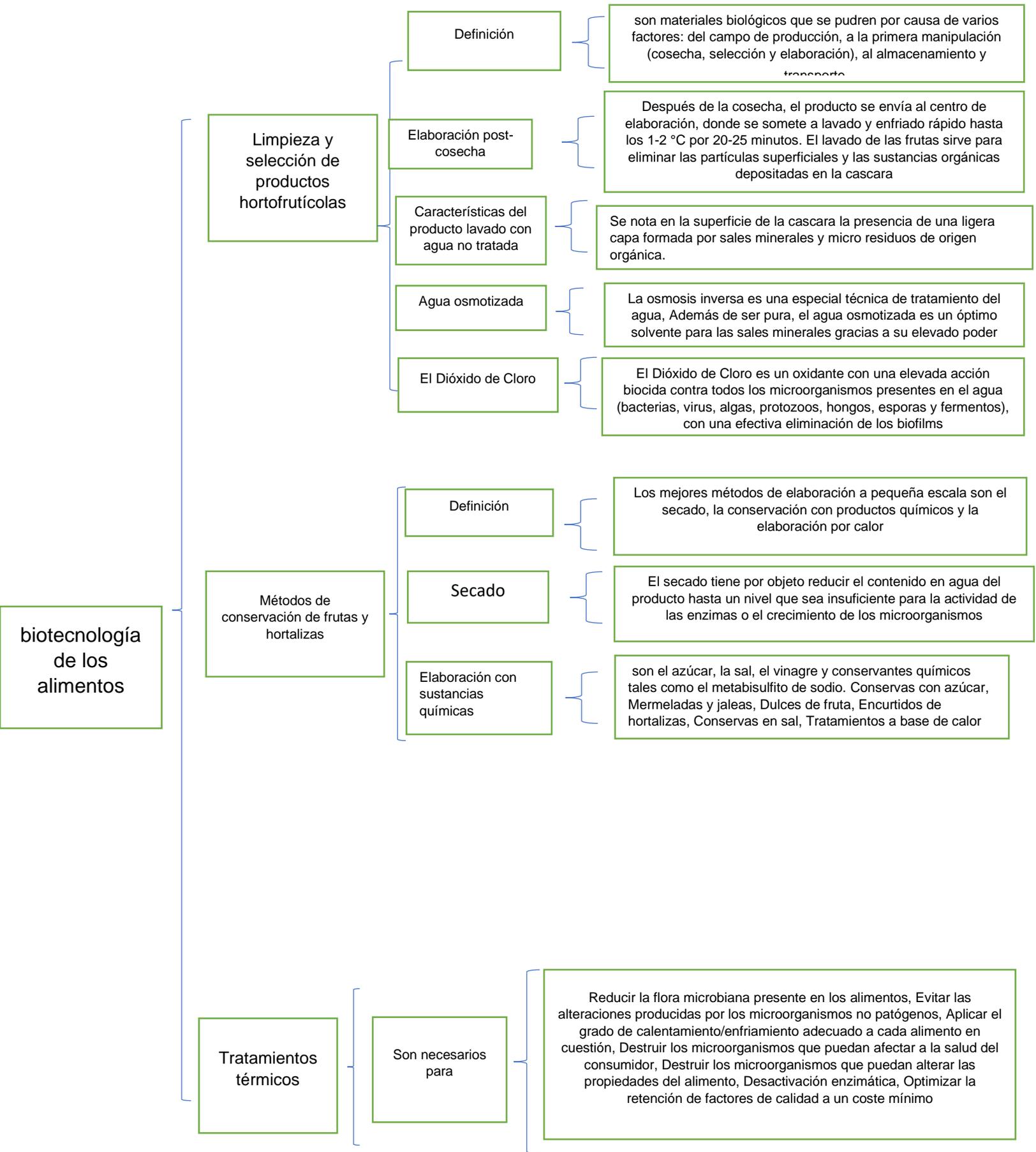
LIC.NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ GORDILLO

ALUMNA: VERONICA VELAZQUEZ ROBLERO

TERCER

CUATRIMESTRE

TAPACHULA CHIAPAS, A 13 DE JUNIO DE 2020.



## Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

- Definición
- Elaboración post-cosecha
- Características del producto lavado con agua no tratada
- Agua osmotizada
- El Dióxido de Cloro

son materiales biológicos que se pudren por causa de varios factores: del campo de producción, a la primera manipulación (cosecha, selección y elaboración), al almacenamiento y transporte

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. El lavado de las frutas sirve para eliminar las partículas superficiales y las sustancias orgánicas depositadas en la cascara

Se nota en la superficie de la cascara la presencia de una ligera capa formada por sales minerales y micro residuos de origen orgánica.

La osmosis inversa es una especial técnica de tratamiento del agua, Además de ser pura, el agua osmotizada es un óptimo solvente para las sales minerales gracias a su elevado poder

El Dióxido de Cloro es un oxidante con una elevada acción biocida contra todos los microorganismos presentes en el agua (bacterias, virus, algas, protozoos, hongos, esporas y fermentos), con una efectiva eliminación de los biofilms

## Métodos de conservación de frutas y hortalizas

- Definición
- Secado
- Elaboración con sustancias químicas

Los mejores métodos de elaboración a pequeña escala son el secado, la conservación con productos químicos y la elaboración por calor

El secado 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

son el azúcar, la sal, el vinagre y conservantes químicos tales como el metabisulfito de sodio. Conservas con azúcar, Mermeladas y jaleas, Dulces de fruta, Encurtidos de hortalizas, Conservas en sal, Tratamientos a base de calor

## Tratamientos térmicos

Son necesarios 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, Destruir los microorganismos que puedan afectar a la salud del consumidor, Destruir los microorganismos que puedan alterar las propiedades del alimento, Desactivación enzimática, Optimizar la retención de factores de calidad a un coste mínimo

## BIBLIOGRAFIA:

CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS MEDIANTE TECNOLOGÍAS COMBINADAS MANUAL DE  
CAPACITACIÓN 88 <http://www.fao.org/3/a-y5771s.pdf> SECTOR ALIMENTOS TEMA:  
CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS  
[http://www.ibepi.org/wpcontent/uploads/2015/03/ReporteElectr%C3%B3nicoN%C2%BA8\\_Conse  
rvaci%C3%B3nDeFrutasYVerduras.pdf](http://www.ibepi.org/wpcontent/uploads/2015/03/ReporteElectr%C3%B3nicoN%C2%BA8_Conse<br/>rvaci%C3%B3nDeFrutasYVerduras.pdf)