



Nombre del alumno: Anzueto Reyes Salma Berenice

Nombre de la profesora: Cervantes Monroy Luz Elena

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico

Materia: Biotecnología de los alimentos

Grado: 3° cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 30 de julio del 2020.

# Tecnología de los alimentos derivados de la carne

## Tipos de envase

### Vidrio

El procesado de vidrio necesita altas temperaturas, lo que supone un alto coste energético.

### Metal

Es una alta barrera de gases y al vapor del agua, una desventaja en el uso de este material es que se considera de alto costo.

### Plásticos sintético

Bajo coste de producción a base de celulosa, procedente de madera, material ligero fácil imprimible, permeable a los gases y a vapor de agua.

### Plásticos biodegradables

Este material se descompone bajo la acción de enzimas de microorganismos: bacterias y hongos.

### Materiales compuestos

Los envases laminados son herméticos, lo cual permite el cierre por termosellado.

### Envases comestible

De almidón, gelatina, pectinas, salvado de trigo, son envases compuestos por materiales biodegradables, es utilizado para alimentar animales.

## Selección del tipo de envase

### Aspectos

Se toman en cuenta en los envases y embalajes: Técnicos/Tecnológicos, Microbiológicos y sanitarios, Mercadológicos, Sociológicos, Económicos, Legales, Logísticos, otros.

### Principales consideraciones

Costos, color, forma, distribución física: almacenamiento y transporte, simbología, normativas, etc.

## Estudios de biotecnología de interés de la nutrición

### Técnicas biotecnológicas

Propician beneficios inmensos, teniendo grandes posibilidades de solucionar muchos de los problemas de mala nutrición y hambre mundiales en la medida en que optimizan la calidad nutricional de los alimentos.

### Biotecnología alimentaria

Es manera segura de promover beneficios para la salud y alimentación humana biotecnología de interés de la nutrición.

## Alimentos transgénicos

### Ingeniería genética

Tiene una importante función al tratarse del perfeccionamiento y mejoramiento de alimentos funcionales, lo que no sólo implica investigaciones biológicas y tecnológicas, sino también normativas y de comunicación ética.

### Otras aplicaciones biotecnológicas

Incluyen el desarrollo de granos con cantidades elevadas de vitamina E, la cual estimula el sistema inmunológico, frutas con mayor contenido de vitamina C.

### Criterios para cultivar transgénicos

Son los análisis químicos y nutricionales para la identificación de semejanzas entre las plantaciones de organismo genéticamente modificados (OGMs) y las convencionales, estos análisis de bioseguridad se realizan en cada país por medio de agencias gubernamentales locales.

## Bibliografía

Universidad del Sureste. (2020). *Antología de biotecnología de los alimentos*. PDF.

Recuperado de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/959c19d4a0df2add9be9516f1b4fa36d.pdf>