



Nombre del alumno: Francisco Eduardo Albores Alfaro

Nombre del profesor: Cervantes Monroy Luz Elena

Nombre del trabajo: Supernotas

PASIÓN POR EDUCAR

Materia:

Grado: 3°

Grupo: Nutrición

Alimentos transgénicos.

Esto implica que se ha modificado el material genético del animal.

- o planta del cual proviene el alimento o alguno de los ingredientes.
- que contiene, o bien que se ha modificado el material genético.



Uso de microorganismos genéticamente modificados en el procesamiento de alimentos.

Hace tiempo el hombre utiliza microorganismos (bacterias, hongos y levaduras) para la producción de alimentos. Procesos como la producción de pan, salamines, cerveza, vino, queso y yogur implican el uso de bacterias o levaduras.



Para que se utilizan las enzimas en la alimentación.

Las enzimas son proteínas capaces de modificar selectivamente un componente de un alimento, dejando intactos todos los demás componentes.

Las enzimas son capaces de actuar en condiciones muy suaves de reacción para que los alimentos no sufran ninguna modificación no deseada.

