Nombre del alumno: Francisco Eduardo albores Alfaro

Nombre del profesor: Cervantes Monroy Luz Elena

Nombre del trabajo: Cuadro Sinóptico

Materia: Biotecnología de los alimentos

Grado: 3°

Grupo: NUTRICION

TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

- **Tipos de envase**
  - Se clasifican de la siguiente manera
    - Vidrio
      - El procesado de vidrio necesita altas temperaturas, lo que supone un alto coste energético.
        - Es alta barrera a los gases, una de sus características es su fragilidad, es utilizado principalmente en la producción de
    - METAL (ACERO Y/O ALUMINIO)
      - Es una alta barrera de gases y al vapor del agua
        - Se emplea para la fabricación de latas, ya que el alimento pasteurizado o esterilizado en su interior
          - Se utilizan hojas delgadas de aluminio para envasar caramelos, quesos, café, té.
    - PAPEL Y CARTON
      - Una de sus principales ventajas es el precio, ya que se considera un material barato
        - Se trata de materiales ligeros, imprimibles y permeables a los gases y al vapor del agua. Se utiliza principalmente en la producción de etiquetas, vasos
    - PLÁSTICOS SINTÉTICOS
      - Bajo coste de producción a base de celulosa
        - Con este material se realizan: bolsas y cajas para diferentes aplicaciones, utilizadas principalmente para alimentos secos como el azúcar, sal, harina, pan
    - PLÁSTICOS SINTÉTICOS
      - bajo coste de producción, buena propiedad mecánica
        - sustituye materiales como el vidrio, metal, papel o cartón.
    - PLASTICOS BIODEGRADABLES
      - Son biopolímeros a base de hidrobuxibutirato.
        - Este material se descompone bajo la acción de enzimas de microorganismos: bacterias y hongos.
          - Existen plásticos biodegradables que son mezcla de polímeros de almidón o celulosa.
    - ENVASES ACTIVOS E INTELIGENTES
      - Son envases que contienen sustancias que interaccionan con el producto
        - prolongando su vida útil o que forman sobre cambios en la atmosfera interior del envase.
    - NANOCOMPOSITES
      - Envase de nueva generación con propiedades específicas, contiene pequeñas cantidades de minerales rellenos como fibra
        - Es utilizado en la fabricación de botellas, films con baja permeabilidad al oxigeno o al vapor del agua
- **Selección del tipo de envase**
  - Tienen que tener los siguientes aspectos
    - En los envases
      - Técnicos y tecnológicos
        - Microbiológicos y sanitarios
        - Mercadológicos
        - Sociológicos
        - Económicos
        - Legales y Logísticos
  - especialidad compleja que nos exige conocimientos técnicos y psicológico
    - También hay que tomar en cuenta
      - los materiales, la forma, dimensiones, color, textura son los aspectos que debemos tener en cuenta
- **Estudios de biotecnología de interés de la nutrición.**
  - La biotecnología
    - teniendo grandes posibilidades de solucionar muchos de los problemas de mala nutrición
      - La inclusión de alimentos genéticamente modificados con mejores propiedades funcionales y nutricionales en el menú popular proporcionarían una alta contribución para la salud y prevención de enfermedades.
  - Asimismo, la información científica
    - La biotecnología aplicada a los alimentos puede de manera segura promover beneficios para la salud y alimentación humana biotecnología de interés de la nutrición.
  - Es importante resaltar que, hasta el momento
    - los productos transgénicos han sido exhaustivamente probados, regularizados, fiscalizados en cuanto al cumplimiento de las leyes y recomendaciones
      - biotecnología para la producción de alimentos los que están creciendo significativamente, pero todavía existe resistencia de la sociedad
- **Alimentos transgénicos**
  - Son alimentos que han sido modificados genéticamente
    - Los animales
    - Las plantas
      - Mediante técnicas
        - Con un fin
          - Desarrollar
          - Crear
            - Variedades de alimentos
- **IDENTIFICACIÓN DE ESPECIES**
  - Derivados cárnicos
    - Aquellos elaborados a partir de mezclas de carne
      - Se han desarrollado distintos métodos analíticos para establecer el origen de estos productos.
  - Productos lácteos
    - El uso no declarado de leche de vaca en la fabricación de quesos y otros derivados de oveja o cabra.
  - Miel.
    - Por ejemplo, la presencia de proteínas del polen en niveles traza junto con el perfil de flavonoides y de compuestos fenólicos
      - derivados del ácido cinámico pueden dar idea de la especie vegetal de procedencia
- **Productos nutraceúticos**
  - Un compuesto nutracéutico se puede definir como un suplemento dietético
    - Presentado en una matriz no alimenticia
      - píldoras, cápsulas, polvo, etc.
  - Situación actual de los alimentos funcionales y nutracéuticos
    - Actualmente existen muchos alimentos funcionales en el mundo, con distintos componentes nutracéuticos
      - Compuestos como los terpenos de los vegetales verdes y granos, funcionan como antioxidantes, protegen nuestro país tiene la ventaja de contar con un sistema de producción ganadera que mantiene aún una gran base pastoril

Bibliografía:

UDS (2020). TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE. Antología Biotecnología de los Alimentos. Pág. 124- 131