



Nombre del alumno: Anzueto Reyes Salma Berenice

Nombre de la profesora: Cervantes Monroy Luz Elena

Nombre del trabajo: Mapa conceptual

Materia: Biotecnología de los alimentos

Grado: 3° cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 12 de junio del 2020.

TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

6° Es cuando

Las frutas se someten a una serie de operaciones manuales y mecánicas antes de ser conservadas o distribuidas en el mercado.

Los procesos para desinfección son:

Elaboración post-cosecha

Es cuando

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.

Agua osmotizada

La osmosis inversa es

Una especial técnica de tratamiento del agua gracias a la cual se obtiene la eliminación de la mayoría de las sustancias contaminantes.

Dióxido de Cloro

Es un

Desinfectante muy económico y ecológico, adaptado sobre todo al tratamiento de aguas potables o destinadas al contacto con los productos

Métodos de conservación de frutas y hortalizas

Los métodos son:

Secado

El objetivo es

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.

Conservas con azúcar

Se basan en

La utilización de una alta concentración de azúcar con la pulpa o el jugo de las frutas a fin de crear productos en los que sea difícil que proliferen el moho y los hongos., tales como mermeladas, dulces de fruta.

Encurtidos de hortalizas

Se conservan

Encurtiéndolas en vinagre y se dejan algunos días en una fuerte solución de sal para envasarlas después en tarros que se llenan con vinagre frío

Conservas en sal

Se utiliza para

Conservar los frijoles verdes Se colocan capas alternas de judías verdes tiernas y sal en grandes tarros de cristal o barro.

Tratamientos a base de calor

El objetivo es

Matar las enzimas y microorganismos calentando el producto dentro de un líquido en latas o tarros.

Tratamientos térmicos

Su objetivo es

Englobar todos los procedimientos que tienen entre sus fines la destrucción de los microorganismos por el calor.

Estos métodos son:

Pasteurización

Es la

Destrucción por el calor de todos los organismos en estado vegetativo, que podrían provocar enfermedades, o la destrucción o reducción del número de organismos productores de alteraciones en ciertos alimentos.

Esterilización

Es la

Destrucción de todos los organismos presentes que puedan ser contados por una técnica de recuento o cultivo adecuados y sus esporas, mediante la aplicación de calor a temperaturas superiores a 100 °C.

Bibliografía

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

PDF. Recuperado de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/7a7a4ed1a1fd5ba70ed085058d800b58.pdf>