



Nombre del alumno: Anzueto Reyes Salma Berenice

Nombre de la profesora: Cervantes Monroy Luz Elena

Nombre del trabajo: Súper notas

Materia: Biotecnología de los alimentos

Grado: 3° cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 23 de mayo del 2020.



BIOTECNOLOGIA

El prefijo "BIO" se refiere a bacterias, levaduras y otras células vivas, así como a componentes de estas células.

La "TECNOLOGIA" consiste en relucientes depósitos de acero, llenos de microbios, conectados a sus fuentes de alimentación y oxígeno mediante una intrincada red de válvulas que se cierran y abren según los ritmos que marca una computadora.



BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

✚ Es un conjunto de técnicas o procesos que emplean organismos vivos o sustancias que provengan de ellos para producir o modificar un alimento, mejorar las plantas o animales de los que provienen los alimentos, o desarrollar microorganismos que intervengan en los procesos de elaboración de los mismos.



ALIMENTOS FUNCIONALES

✚ Un alimento puede ser considerado funcional si se ha demostrado de forma satisfactoria que posee un efecto beneficioso sobre una o varias funciones específicas en el organismo, más allá de los efectos nutricionales habituales, siendo esto relevante para la mejora de la salud y el bienestar o la reducción del riesgo a contraer una enfermedad.



PROBIÓTICO



✚ Son alimentos que contienen microorganismos vivos que, al ser ingeridos en cantidades suficientes, ejercen algún efecto beneficioso sobre la salud más allá de sus propiedades nutricionales.



ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

✚ Un OGM posee una combinación nueva de material genético que le confiere nuevas propiedades (resistencia a plagas, resistencia a herbicidas, producción de sustancias de interés nutricional, organoléptico o farmacológico). Son aquellos que han sido elaborados a partir de un organismo genéticamente modificado



BACTERIAS EN PRODUCTOS

LÁCTEOS



✚ *Streptococcus thermophilus* *Lactobacillus bulgarius* son bacterias que participan en el proceso de fermentación.



VENTAJAS

- ✚ Genera tolerancia a la lactosa.
- ✚ Previene y mejora los síntomas de diarrea.
- ✚ Es una gran fuente de calcio.



VEGETALES FERMENTADOS



- ENCURTIDOS
- ACEITUNA
- CHUCRUT
- VINAGRE



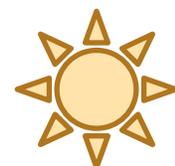
VENTAJAS

- Aportan unas propiedades de olor y sabor muy agradable y especial.
- Incrementa la vida útil de frutas y hortalizas.
- Requiere poca inversión de energía y maquinaria.



USOS

- Aliñar verduras y vegetales en las ensaladas.
- Escabeches.
- Conservantes.
- Artículo de limpieza.
- Repelente.



Bibliografía

Anónimo. (2020). Diapositivas de biotecnología de los alimentos. Recuperado de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/O21435e8ea383354c59d22d85236ce46.pdf>