



Nombre De Alumna:

Chien Fan Denisse Liu Robles

Nombre Del Profesor:

Luz Elena Cervantes Monrroy

Nombre Del Trabajo:

ensayo

Materia:

Biotecnología de los alimentos

introducción

Este documento ha sido elaborado para que el lector pueda comprender cómo son los diversos tipos de procesos en los cuales se lleva a cabo los alimentos para poder ser consumidos de diferente forma y así podemos mantener frescos y sin que pierdan su valor nutricional existen diferentes métodos de conservación como método de secado por los métodos los cuales deshidratan los frutos hasta eliminar su porcentaje de agua los demás tipos de métodos los cuales se utilizan sustancias como azúcar sal vinagre y conservadores químicos como el metabisulfito de sodio es muy importante conocer estos métodos de conservación para poder conservar los alimentos y no dañarlos y así no permitir el crecimiento de ciertos microorganismos por eso muchas personas se preguntan cómo vamos cómo vamos fermentar un alimento para qué y para qué sirveCuál es el fin de fermentar un alimento o conservarlo Pues en muchas culturas las cuales no utilizan métodos de conservación en las hortalizas y frutas se echan a perder no se llenan de agentes patógenos entonces cuando se someten a estos métodos de conservación conserva sus propiedades sensoriales y nutritiva con vitaminas minerales etcétera



Frutas y hortalizas

Los alimentos salados son aquellos alimentos los cuales se fermentan para poder ser una mejor concentración los alimentos se conservan para obtener diversos beneficios como productos lácteos yogures quesos crema los cuales aportan múltiples beneficios nutricionales Y estos presentan diferentes ventajas como las cuales encontramos ciertos Alimentos como el café chocolate conservas y embutidos los cuales nos ayudan a poder obtener una mayor variedad de alimentos y así puedes lamentar alimentos hiciste diferentes procesos como la fermentación láctica la cual fermenta a las bacterias en el músculo esquelético la fermentación alcohólica la cual es una base de levaduras y bebidas alcohólicas y es un alimento del beneficio mucho ya que pasan por cientos procesos químicos los cuales refuerzan a las vitaminas minerales y los valores nutricionales que tienen Estos tipos de alimentos también existen alimentos los cuales sus características son mayor aporte energético y esos aporte nutrimental como lípidos proteínas Dependiendo el tipo de fruto de que la mayoría de frutos secos estado Antonio contienen menos agua los cuales se clasifican en frutos de cáscara dura y de los blandos Y eso se clasifican en dos en cuanto sus propiedades nutricionales que nos aportan al querer convertir estos frutos en mermelada se mezcla el azúcar y el de la flota con el agua agregada y Eso provoca una tramitación en la cual tiene una propiedad sensorial dulce de jalea son aquellas productos preparados mediante una cocción y los zumos de frutas clasificadas y azúcares tiene el fin de conseguir una sustancia gelatinosa y hay que tener en cuenta los procesos de fabricación como la cocción la medida de azúcar y su enfriamiento etcétera el fin de conservar estos frutos es para poder consumirlo todo el año hay que tener en cuenta los pasos de fabricación para que éste posee un mayor tiempo de conservación las tecnologías de los cereales Ya que en la mayoría de la población se consumen los cereales en la mañana o casi todo el día eso será un gran aporte de minerales y vitaminas los cuales son materias primas los cuales se caracterizan como arroz avena cebada Y eso se caracterizan por ser granos es un grano Se forman en tres partes los cuales se clasifican en cubierta estos contienen fibra y se le domina el endospermo éste contiene almidón y el germen de los nutrientes como lípidos almidón proteínas y enzimas y vitaminas cada proceso distinto tiene elaboración de distintos alimentos Tenemos que tener en cuenta los procesos de inocuidad para conservar los alimentos No importa De qué manera se elabora dos o con qué fin se han preparado es la utilización que se le da a estos

He podido comprender cómo se utilizan los diferentes tipos de métodos de conservación para poder conservar los alimentos de una mejor forma y también poder obtener una gran variedad de distintos alimentos y poderoso consumir durante todo el año aunque no sea temporada, Lo que pude comprender en cuanto el tema de conservación de frutas y hortalizas es aprender a utilizar los distintos tipos de métodos en conservaciones para mantener alimentos frescos sin que pierdan sus valores nutritivos, conocer los diversos métodos de conservación como el método de secado que las diversas sustancias las cuales ayudan a conservar las frutas y hortalizas se le añaden en la elaboración como el azúcar, la sal, el vinagre y conservantes químicos tales como el metabisulfito de sodio en la utilización del azúcar se presentan los alimentos como mermeladas, jals, almibares y dulces de frutas en la utilización de vinagres y sal se presentan como curtidos y conservas en sal

Bibliografía

Universidad del sureste antología de biotecnología de los alimentos. 2020

<file:///C:/Users/AIRBIT%20CLUB/Desktop/biotecnologia%20antologia.pdf>