



Nombre de alumnos: Alejandra Villa Domínguez

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes

Nombre del trabajo: Super nota

Materia: Biotecnología de los alimentos

Grado: 3°

PASIÓN POR EDUCAR

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 20 de mayo de 2020.

¿QUE ES BIOTECNOLOGIA 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.



¿CUÁNDO SE ORIGINÓ LA BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS?

Hace unos 14000 años el hombre abandono sus hábitos nómadas, se hizo sedentario y empezó a utilizar la agricultura y la ganadería para producir alimentos.



¿QUE ES UN GEN?

Es un fragmento de una larga molécula de ADN (acido Desoxirribonucleico) que almacena información para Fabricar una determinada proteína.



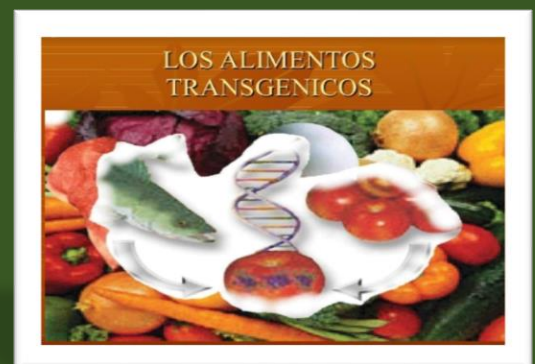
¿QUE SON LOS ALIMENTOS TRANSGENICOS?

Son aquellos que han sido elaborados a partir de un organismo genéticamente modificado.



ESTO IMPLICA:

Que se ha modificado el material genético del animal o planta o planta del cual proviene el alimento o alguno de los ingredientes que contienen, o bien que se ha modificado la materia genética de alguno de los microorganismos implicados en el proceso de elaboración del alimento.



¿PARA QUE SE UTILIZAN LAS ENZIMAS EN LA ALIMENTACION?

Son capaces de actuar en condiciones muy suaves de reacción para que los alimentos no sufran ninguna modificación no deseada. no tienen ninguna toxicidad y se puede añadir a los alimentos, para mejorarlas, sin generar problema ninguno.



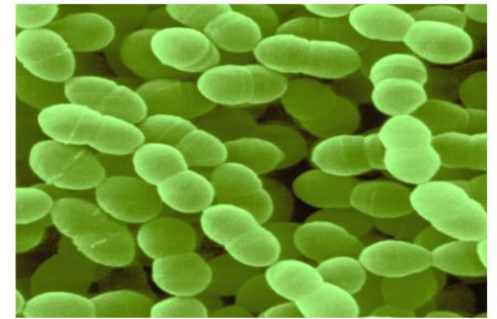
EJEMPLOS:

LA LECHE

Es una secreción nutritiva producidas por las glándulas mamarias De las hembras. La principal función de la leche es la de nutrir a las crías, Hasta que sean capaces de digerir otros alimentos.



Streptococcus thermophilus lactobacillus bulgarius 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



DESVENTAJAS:

- La grasa y el azúcar.

