



Nombre de alumnos: Alejandra Villa Domínguez

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes

Nombre del trabajo: Ensayo

Materia: Biotecnología de los alimentos

Grado: 3°

PASIÓN POR EDUCAR

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 16 de junio de 2020.

Bibliografía:

Universidad del sureste. (2020). Antología de Biotecnología de los Alimentos. Pdf. Recuperado de <http://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/959c19d4a0df2add9be9516f1b4fa36d.pdf>

En este presente ensayo explicare que son los alimentos salados y fermentados, al igual el proceso por el que tienen que pasar para que sean aptos a nuestro consumo mediante microorganismos y bacterias. Así también, sobre cuales son los beneficios nutricionales que puedan acarrear estos, los diferentes productos con que se puede elaborar los diferentes procesos por el cual se obtiene los tipos de alimentos, y algunos métodos para la elaboración casera de diferentes hortalizas. El segundo tema tratara sobre los productos a partir de las frutas, como los secos, mermeladas, jaleas, almibares, zumos y néctares, cada una de estas tiene una característica que las representa, de igual manera, redactare las diferentes fases del proceso de fabricación, los objetivos, los ingredientes, el equipo y el material para realizar la elaboración, y la metodología. El tercer tema se basa en la tecnología de los cereales, en este redactare sobre los procesos por el cual tiene que pasar para que llegue al consumidor y pueda ser ingerido, por último, diré las partes por el que esta conformado cada grano de cereal.

Tema: alimentos salados-fermentados, productos a partir de las frutas: secos, mermeladas, jaleas, almibares, zumos, néctares y metodología de los cereales.

Los alimentos fermentados pasan por una serie de procesos, este permite el crecimiento de algunos tipos de microorganismos y bacterias, que pueden ser aptos para consumirlos. A través de la fermentación las bacterias hacen que los lactobacilos transformen a los carbohidratos y también azucres de alimentos en acido láctico. Esto hace que se conserven los alimentos y no deja que las bacterias nocivas se desarrollen. Algunos ejemplos de alimentos fermentados son: las verduras, su aporte nutricional es elevado en su estado natural, y ciertos compuestos se potencian con la fermentación. El Saurkrautn o chukrut: se obtiene fermentando el repollo o col blanca, su alto contenido en vitamina C evita el escorbuto, y se conserva durante meses a temperatura ambiente, ofrece una diversidad de bacterias que son los probióticos. Los lácteos: son elaborados a partir de

su fermentación, y aportan bacterias beneficiosas. El yogur: la fermentación aumenta la disponibilidad de nutrientes, como la biotina, vitamina B12 y ácido linolénico. Las bebidas: el vino, sus probióticos hacen efecto casi siempre positivo para la salud. Y también se puede encontrar en el café, en el chocolate, el tempech, y en otros productos. Los procesos de fermentación se enumeran según el nombre del producto final que se obtiene, una de estas es la fermentación láctica: se producen en muchas bacterias lácticas, en algunos protozoos y en el muslo esquelético humano. La otra es la fermentación alcohólica: se encargan unas determinadas levaduras, para obtener alcohol etílico, o etanol y dióxido de carbono, para dar lugar a diferentes bebidas alcohólicas, cerveza, vino, sidra, etc. Las propiedades de los alimentos fermentados son: mejorar la digestión, y la hacen más rápida y natural, asimismo nuestro cuerpo tiene muchas bacterias que son efectivas, ayudando a apoyar diferentes sistemas, como el óseo, el muscular, el digestivo, el reproductor, etc. Por eso es bueno consumir frecuentemente productos fermentados. Los frutos secos son alimentos que nos pueden aportar energía, los nutrientes principales son los lípidos, proteínas y minerales. La característica de todos los frutos secos es que en su composición natural tienen menos de un 50% de agua, se pueden dividir en dos grandes grupos: los de cascara dura: almendras, avellanas, nueces y pistachos, y son ricos en lípidos, proteínas, calcio, fibra, vitaminas y minerales. El segundo son los blandos, provenientes de frutas desecadas: uvas pasas, ciruelas desecadas, orejones de albaricoque, dátiles, y son ricos en hidratos de carbono y minerales. Las mermeladas es una mezcla de azúcar de la fruta, y el azúcar agregada de la pectina, esto forma un gel, que le da al producto una naturaleza especial. El peso inicial de la fruta permitirá preparar los envases necesarios para toda la mermelada, calcular la cantidad de pectina que se agrega y planificar el proceso de producción. Las jaleas son productos preparados por cocción de zumos de frutas y azúcares hasta llegar a una consistencia de gel. Se lleva a cabo las fases para la fabricación, las cuales son: cocción, y adición de azúcar, después de todo esto se lleva a cabo el enfriamiento, donde los grados son de

104 hasta los 80°C para llevar el producto a la línea de llenado y se vierta en los recipientes, ya sea en frascos o en envases. El almíbar es el resultado de la mezcla de agua y azúcar en presencia de un medio ácido y caliente. Los objetivos es conocer los principios básicos para la elaboración de productos en almíbar y realizar el proceso general para la obtención de un producto en almíbar. Los equipos que se requieren son: la báscula, cazos de acero inoxidable, mesa para lavado, marmita, etc. La metodología consiste en seleccionar, en el lavado, cortado y la elaboración. El zumo es el proceso de elaboración de la fruta, un ejemplo es la naranja, consiste en zumo procedente de concentrado, es cuando los productos se cultivan hasta que estén maduras y listas para su recolección manual, también consiste en procedente en no concentrado, básicamente se refiere cuando el zumo puede calentarse para que el agua se evapore, o ser sometido a un proceso de ultrafiltración. El néctar es una mezcla líquida de pulpa natural o concentrada. En es caso es importante establecer que lo que se busca es el equilibrio de sabor, aromas, dulzor, y acidez. Los cereales de desayuno se componen de uno o mas cereales a los que según su formulación se integran vitaminas y minerales. Las materias primas mas utilizadas son el trigo, maíz, arroz, avena, cebada y entre otros cereales comestibles. El grano de cereal esta formado por tres partes, estas son: las cubiertas externa o glumas, el endoscopio o núcleo central del grano y el germen.

Para concluir, considero que son temas muy interesantes y también importantes, ya que todo esto me servirá para elaborar los menús, sabiendo como es el proceso que se elabora, de la misma forma sabre cada paso para su proceso de elaboración, como es que funciona en el organismo, las vitaminas o los nutrientes que cada uno me puede o nos puede aportar. Finalmente concluyo que me gustaría aprender mas acerca de esto temas ya que se me hizo muy atrayente y también muy fundamental.