

Nombre de alumnos: Esmeralda Monserrat Navarro Avendaño

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico “ Tecnología de los alimentos derivados de la carne”

Materia: Biotecnología de los Alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 3 Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas a 30 de julio de 2020

Tecnología de los alimentos derivados de la carne.

-4.6 tipos de envases

- Alimentos
- Bebidas

Clasificación

- vidrio { Usado para altas temperaturas, mantiene el gas, es frágil.
- metal { Alta barrera de gases, al vapor de agua y alto costoso
- papel, cartón. { Barato, ligero, imprimible, permeable al agua y gas.
- plásticos sintéticos. { A base de celulosa, bajo coste, sustituye al vidrio, metal y cartón
- plásticos biodegradables. { Biopolímero a base de hidrobuxibutirato.
- materiales compuestos laminados { Herméticos, permiten el cierre por termosellado
- envases activos inteligentes { Contienen sustancias que interactúan con el producto.
- nanocomposites { De nueva generación, contienen fibra, y carbono. Divide sus funciones.

4.7 selección del tipo de envase

Aspectos como

Técnicos/tecnológicos, microbiológicos y sanitarios, mercadológicos, sociológicos, económicos, legales, logísticos.

Consideraciones

Costos, color, forma, distribución física: almacenamiento, transporte, simbología, normativas.

para

Contribuir a la salud, prevenir enfermedades

-4.8 Estudios de Biotecnología de interés de la nutrición

Beneficios

- Solucionar los problemas de mala nutrición
- Productos transgénicos
- Biotecnología aplicada en los alimentos
- Objetivos

Como

Optimizando la calidad nutricional de los alimentos, modificando los alimentos genéticamente sus propiedades funcionales.

siendo

Probados, regularizados, fiscalizados, recomendados.

Promover beneficios para la salud, alimentación humana biotecnológica de interés de la nutrición.

Calidad nutricional, precios accesibles, causar un mínimo daño al ambiente.

-4.9 Alimentos transgénicos

Función importante

- Ingeniería genética
- Biotecnología aplicada en los alimentos

Busca

Perfeccionamiento, mejoramiento de los alimentos funcionales

Alimentos estudiados e investigados

Soja, papa, tomate, arroz, trigo, alubias, frutas con vitamina C.

finalidad

Aumentar la producción, mejorar o modificar su funcionalidad, atender la demanda de los consumidores.

productos

Frescos, seguros y sabrosos.

-4.10 Productos Nutraceuticos.

Se define como

- suplemento alimenticio
- presentado en píldora, capsula, polvo.
- tiene un efecto favorable sobre la salud
- producto de síntesis

Situación actual de los alimentos funcionales y nutraceuticos.

- E. U: para prevenir enfermedades, barras de cereales suplementados con calcio, para prevenir osteoporosis.
- Alemania: golosinas adicionadas con vitaminas K y E.
- Italia: vitaminas que previenen enfermedades cardiovasculares.
- Francia: azúcar adicionada con fructooligosacáridos.

Bibliografía:

Universidad del sureste (2020) antología de Biotecnología de los alimentos.pdf pág. 127-134 recuperado

<file:///C:/Users/Esme%20Navarro/Desktop/antologia%20Nutricion%203%20cuatri/biotecnologia.pdf>