



Nombre del alumno: Viviana Moreno Aguilar.

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico.

Materia: Biotecnología de los alimentos.

Grado: Tercer cuatrimestre.

Licenciatura: Nutrición.

PASIÓN POR EDUCAR

Comitán de Domínguez Chiapas a 30 de Julio de 2020.

T
e
c
n
o
l
o
g
i
a

d
e

a
l
i
m
e
n
t
o
s

Tipos de envase

Materias primas utilizadas

- Vidrio { Principalmente en la producción de tarros, botellas.
- Metal (acero y/o aluminio) { Fabricación de { Latas.
Bandeja para platos preparados congelados.
- Papel } Empleada principalmente en producción de { Etiquetas.
Cartón } Vasos, etc.
- Plásticos sintéticos { Realizan bolsas y cajas para diferentes aplicaciones { Utilizadas para { Alimentos secos { Azúcar.
Sal.
Harina.
Pan.
Pasteles etc.
- Plásticos biodegradables { Biopolímeros a base de hidrobuxibutirato.
- Materiales compuestos / laminados
- Envases activos e inteligentes { Regulan la cantidad de agua, antioxidantes y sustancias antibacterianas.
- Nanocomposites { Contiene pequeñas cantidades de minerales rellenos como fibra, carbono o de vidrio o silicatos.
Es utilizado en la fabricación de botellas, films.

En función a sus posibilidades de gestión

- Fases reutilizables.
- Envase para material reciclado o químico.
- Envases destinados a la incineración.
- Envases degradables de un solo uso.
- Envases comestibles { Almidón.
Gelatina.
Pectinas.
Salvado de trigo.
- Envases en vertederos

Selección del tipo de envase

Aspectos considerados

- Técnicos/Tecnológicos.
- Microbiológicos y sanitarios.
- Mercadológicos.
- Sociológicos.
- Económicos.
- Legales.
- Logísticos.
- Costos.
- Color.
- Forma.
- Distribución física { Almacenamiento.
Transporte.
Simbología.
Normativas, etc.

Estudios de biotecnología de interés de la nutrición.

Posibilitan solucionar muchos de los problemas

- { Mala nutrición
- { Hambre

Optimizan la calidad nutricional de los alimentos

T
e
c
n
o
l
o
g
í
a

d
e

a
l
i
m
e
n
t
o
s

Estudios de biotecnología de interés de la nutrición.

Inclusión de alimentos genéticamente modificados { Mejores propiedades

Permite la producción en abundancia de alimentos con elevada calidad nutricional, a precios accesibles y con un daño mínimo al medio ambiente

{ Funcionales.
{ Nutricionales.

Proporciona una alta contribución para la salud y prevención de enfermedades

Función

Perfeccionamiento y mejoramiento de alimentos funcionales.
Atender la demanda de los consumidores para productos más seguros, frescos, y sabrosos.

Ejemplo

Soja { Contenido elevado de { Bioflavonoides.
{ Ácido oleico.
{ Omega 3.

Granos oleaginosos { Enriquecidos { Ácido esteárico.
Papa { Mayores niveles de aminoácidos esenciales.
Tomate { Elevado contenido de licopeno { Propiedad { Antioxidante { Previene { Cáncer.
Arroz { Con más hierro { Combate la anemia
Trigo
Alubias

{ Enfermedades del corazón.

Alimentos transgénicos

Desarrollan vegetales que expresan antígenos (vacunas comestibles).

Identificación de especies

Importante en el ámbito de la seguridad y calidad alimentarias

{ Evita originarse problemas de salud, como reacciones alérgicas, o conflictos religiosos y/o culturales

Características

Análisis químicos y nutricionales para la identificación de semejanzas entre las plantaciones de organismos genéticamente modificados y las convencionales.

Estudia moléculas específicas de ese animal o vegetal (ácidos nucleicos, proteínas).

Fraudes alimentarios

{ Derivados cárnicos.
{ Productos lácteos.
{ Miel.

*Tecnología
de
alimentos*

Productos nutraceúticos

- Suplemento dietético { Presenta { Matriz no alimenticia { Píldoras.
Cápsulas.
Polvo. } } } Contiene sustancia natural bioactiva concentrada.
- Aspecto { Dosis superior } tiene un efecto favorable sobre la salud mayor que el que podría tener el alimento normal.
- Suelen ser productos de síntesis.
- Se puede administrar como tal en forma concentrada o ser adicionado a un alimento natural para incrementar en el las propiedades funcionales en el sentido.

Bibliografía:

Universidad del Sureste. (2020). Antología de biotecnología de los alimento. PDF. Unidad 4 (Tecnología de los alimentos derivados de la carne), temas 4.6-4.10. Págs.108-113.