



**Nombre De Alumna: Chien Fan Denisse
Liu Robles**

Nombre Del Profesor:

PASIÓN POR EDUCAR

Luz Elena Cervantes

Monrroy

Nombre Del Trabajo: Supernotas

Materia: Biotecnologia

Biotechnología

DEFINICION

conjunto de técnicas que emplean organismos vivos o sustancias para producir o modificar un alimento o desarrollar microorganismos que intervengan en los procesos de elaboración de los mismos



Funciones

introducir cambios en los productos mejorando ejemplo: parámetros de calidad sensorial, la capacidad para producir compuestos antimicrobianos



Utilización de enzimas

- ❖ FABRICACIÓN DE JARABES
- ❖ Para permitir su coagulación para resaltar el sabor y para acelerar la maduración.



¿COMEMOS GENES CUANDO INGERIMOS ALIMENTOS?

- ❖ Todos los seres vivos contienen genes
- ❖ no siempre ingerimos genes con los alimentos. Por ej, la leche es un fluido animal que no contiene células cuando procede de un animal sano y por eso si no se contamina con microorganismos la leche estará libre de genes.



ALIMENTOS TRANSGÉNICOS

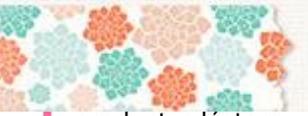
Son aquellos que han sido elaborados a partir de un organismo genéticamente modificado



se ha modificado el material genético del animal o planta del cual proviene el alimento o alguno de los ingredientes que contiene, o bien que se ha modificado el material genético de alguno de los microorganismos implicados en el proceso de elaboración del alimento



tipos



tados con OGMs como bebidas

productos lácteos

Productos Cárnicos Transgénicos Todavía no son inminentes

Material genético procedente de otras plantas o microorganismos.

Los alimentos transgénicos más comunes se utilizan OGMs vegetales que poseen nuevas características agronómicas

