Nombre del alumno: francisco Eduardo Albores Alfaro

Nombre del profesor: Luz Elena Monrroy

Nombre del trabajo: cuadro sinóptico

Materia: biotecnología de los alimentos

Grado: 3°

Grupo: NUTRICION

Principios básicos De biotecnología

- Conceptos básicos de la biotecnología
  - Rasgos característicos de la biotecnología
    - Transversalidad, combinatoriedad y complementariedad
      - Campo de aplicación en la industria
        - Fortalecimiento nutricional.
        - Desarrollo de procesos industriales
          - Modificaciones en la composición de aminoácidos
          - Producción o eliminación de enzimas en la materia prima

- Importancia actual de la biotecnología alimentaria
  - Aplicaciones de la biotecnología en la industria alimentaria
    - Mejora la calidad de materia prima de origen vegetal y animal
      - Procesado y conservación de alimentos, están constituidos en cultivos probióticos, como factores celulares para la producción
        - En este se encuentra el control de seguridad alimentaria, son los avances experimentados e los métodos de producción
          - Trazabilidad de los organismos modificados genéticamente

- Principales métodos de procesamiento en la industria alimenticia
  - La biotecnología es considerada como las tecnologías más prometedoras
    - Adecuarlos a las necesidades de producción
    - Mejorar sus propiedades nutritivas
      - Los alimentos transgénicos son aquellos productos que esta genéticamente modificados
        - Sustancias usadas en la industria alimentaria, obtenida por microorganismos
          - Los animales transgénicos que se segreguen en su leche proteína humana

- Característica de un alimento natural
  - En el estado natural contiene
    - Agua, hidratos de carbonos, lípidos, vitaminas y minerales
      - proporcionan
        - Estructura, textura, sabor, color

- Tecnología del frio
  - En el uso de frio como conservador
    - Refrigeración positiva
    - Refrigeración negativa
      - Evita el crecimiento microbiano
      - Transforma el agua en cristales de hielo que disminuye la degradación microbiana

- Conservación por calor
  - Es el proceso de conservación por calor
    - La aplicación de calor en los alimentos para su conservación
      - Tipos de conservación de altas temperaturas
        - Escaldado, pasteurización, esterilización, cocción y fritura

- Disminución de la actividad acuosa de un alimento
  - Relación entre la actividad de agua
  - Relación entre la actividad de agua y temperatura
    - Es la composición de un alimento compleja para conocer la relación habitual
    - Esto influye también sobre la presión de vapor

- Fermentación como una técnica de la preservación de alimentos
  - Fermentaciones
    - La conservación es la fermentación depende de la conversión de azucares
      - Fermentación acética a base de vinagre.
      - Fermentación a base de alcohol
        - Fermentación butírica se produce en ácido láctico.
        - Fermentación láctica utiliza la glucosa como

- Tecnologías modernas de conservación de alimentos
  - Utiliza la eliminación de gérmenes patógenos
    - Para tener una mejor conservación
      - La mayor demanda de alimentos crudos o pocos procesados tienen la mayor demanda

Bibliografía:

Biotecnología de los Alimentos. Antología UDS.