



Nombre del alumno: Viviana Moreno Aguilar.

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: Súper nota (Tecnología de frutas y hortalizas).

Materia: Biotecnología de los alimentos.

Grado: Tercer cuatrimestre.

Licenciatura: Nutrición.

Comitán de Domínguez Chiapas a 03 de Junio 2020.

Tecnología de frutas y hortalizas

¿Qué es?

- ▲ Grupo muy variable de alimentos.
- ▲ Fuente importante de vitaminas para la alimentación.



Semejanzas

- Composición
- Métodos de cultivo
- Cosecha

Peculiaridades

- Almacenamiento
- Procesamiento.



Términos

Botánico

- Hortalizas: Pueden considerarse como frutas.
- ▲ Frutas: Parte de la planta que almacenan semilla.



Ejemplo:

- Tomates.
- Pepinos.
- Berenjenas.
- Chiles.
- Pimientos.
- Elotes.
- Etc.



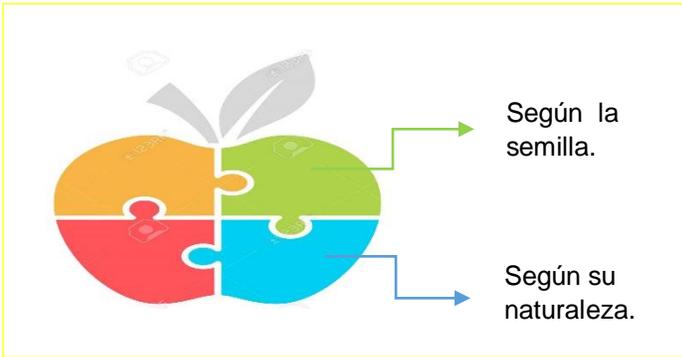
Código alimentario español



- Hortaliza: Cualquier planta herbácea hortícola. —————> Puede utilizarse como alimento (crudo o cocinado).
- ▲ Fruta: Fruto, infrutescencia, semilla o partes carnosas de órganos florales que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propias para el consumo humano.

Frutas

Clasificación



Según la semilla

- Frutas de hueso o carozo.
- Frutas de pepita.
- Frutas de grano.



Según su naturaleza

Frutas carnosas



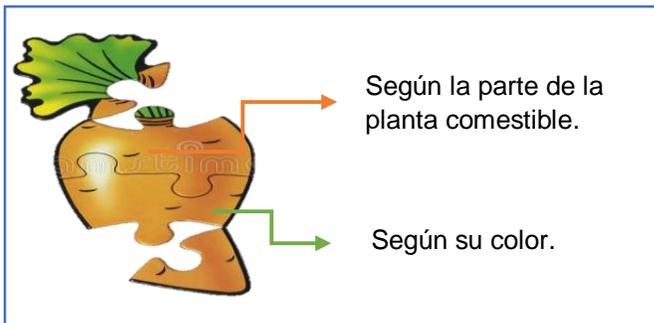
Frutos secos



Frutas oleaginosas



Clasificación



Según la parte de la planta comestible.

1. Frutos.
2. Bulbos.
3. Hojas y tallos verdes.
4. Flores.
5. Tallos jóvenes.
6. Legumbres frescas o verdes.
7. Raíces.



1. Hoja verde (ricas en clorofila)

2. Hortalizas amarillas (ricas en caroteno)

3. Hortalizas de otros colores (ricas en vitamina C)

Propiedades sensoriales

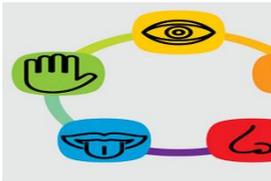
⚡ Permite el análisis de vegetales para determinar si es apta para el consumo, es decir, la calidad física. ⚡

Características

- 1) Olor
- 2) Color
- 3) Sabor
- 4) Textura



- 1) -No debe presentar aromas relacionados con agentes químicos.
-Demuestra el estado de madurez del vegetal.
- 2) -Cascara verdosa indica que aún no se ha madurado(según el vegetal).
-Color agradable y característico libre de manchas está en el punto indicado.
- 3) -No debe ser demasiado intenso.
- 4) -Firme, no demasiado blando ni magullado.



Alteración de frutas y hortalizas

Importancia:

- ▲ Favorable valor energético.
- ▲ Riqueza en vitaminas y minerales.
- ▲ Abundante fibra y pH 5-7.

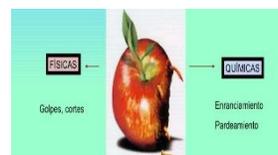
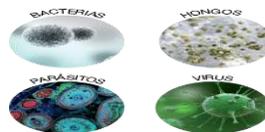
Permite completar tratamientos de procesos patológicos:

- Obesidad e hiperlipidemias.
- Diabetes.
- Trastornos cardiovasculares.
- Diverticulosis intestinales.
- Tumores de colon y resto.
- Hiperuricemias.
- Gota.
- Cataratas.
- Degeneración macular.



Tipos de alteraciones

- 1) Bioagresores fitopatógenos y agentes peligrosos para la salud pública.
- 2) Alteraciones fisiológicas y bioquímicas.
- 3) Daños traumáticos.
- 4) Residuos de plaguicidas.



Bibliografía:

Universidad del Sureste. (2020). Antología de biotecnología de los alimento. PDF. Unidad II (Tecnología de frutas y hortalizas), Págs.46-53.