



Nombre de alumnos: Esmeralda Monserrat
Navarro Avendaño

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes
Monroy

Nombre del trabajo: Super notas
“Tecnología de frutas y hortalizas”

Materia: Biotecnología de los Alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 3 Cuatrimestre

Comitán de Domínguez Chiapas a 4 de junio de 2020.

Tecnología de frutas y hortalizas.

Transformación de los alimentos, por medio del proceso de conservación.



Con la finalidad que estos perduran mucho más tiempo.

Frutas.

“Fruto, infrutescencia, la semilla a las partes carnosas de Órganos florales que Allan almacenado en grado adecuado De madres y sea apropiado para el consumo humano”



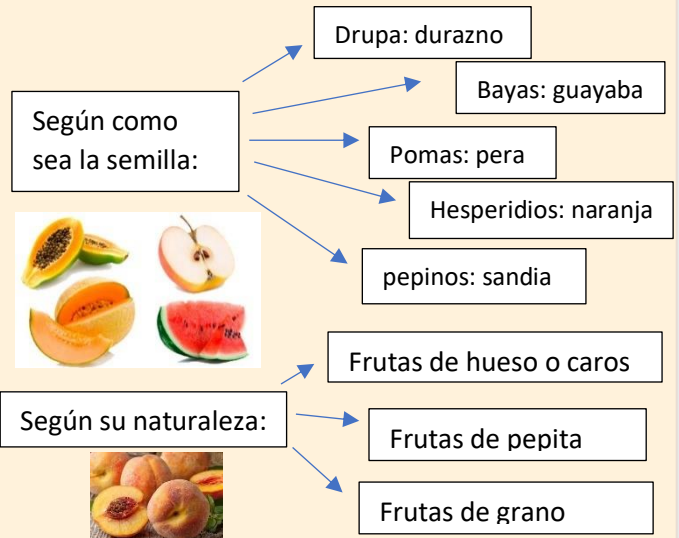
Hortalizas

“cualquier planta herbácea la sazón, hortícola, que se puede usar como alimento, ya sea crudo o cosido”.

“verdura”



Clasificación de las semillas.



Clasificación de hortalizas

Segunda parte de la planta comestible:



fruto

bulbo

tallo

flor

legumbre

raíces

Según su color:

Amarillo, caroteno.

Verde; (clorofila).

Propiedades sensoriales

➤ olor

➤ sabor

➤ textura

➤ color



Alteración de frutas y hortalizas.

Promueve el contagio de enfermedades peligrosas infecciosas y parasitarias, ya que transmite microorganismos patógenos.



Tipos de alteraciones de las frutas y verduras:

Biogresores fitopatológicas.

Alteraciones fisiológicos y bioquímicos.



Daños traumáticos.

Residuos de plaguicidas.

Bibliografía:

Universidad del sureste (2020) antología de Biotecnología de los alimentos.pdf pág. 46-53 recuperado <file:///C:/Users/Esme%20Navarro/Desktop/antologia%20Nutricion%203%20cuatri/biotecnologia.pdf>