



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

**Nombre Del Profesor: Luz Elena Cervantes Monrroy**

**Nombre Del Trabajo: Cuadro Sinóptico**

**Materia: biotecnología de los alimentos**

**30/07/2020**

ALIMENTOS  
DERIVADOS  
DE LA  
CARNE

Tipos de envase

clasifica

VIDRIO { a producción de tarros, botella

METAL { fabricación de latas, ya que el alimento pasteurizado o esterilizado en su interior.

PAPEL Y CARTON { producción de etiquetas, vasos

PLÁSTICOS SINTÉTICOS { bolsas y cajas para diferentes aplicaciones { secos como el azúcar, sal, harina, pan, los pasteles  
sustituye materiales como el vidrio, metal, papel o cartón

PLASTICOS BIODEGRADABLES { biopolímeros a base de hidrobuxibutirato.

MATERIALES COMPUESTOS { Descomposición enzimática de microorganismos

{ son herméticos

{ permite el cierre por termo sellado

ENVASES ACTIVOS { contienen sustancias que interaccionan con el producto

{ Larga vida de anaquel

NANOCOMPONENTES { fabricación de botellas, films con baja permeabilidad al oxígeno o al vapor del agua

FASES REUTILIZABLES { botellas de vidrio

MATERIAL RECICLADO O QUÍMICO { Envase de vidrio, metal, papel, plástico

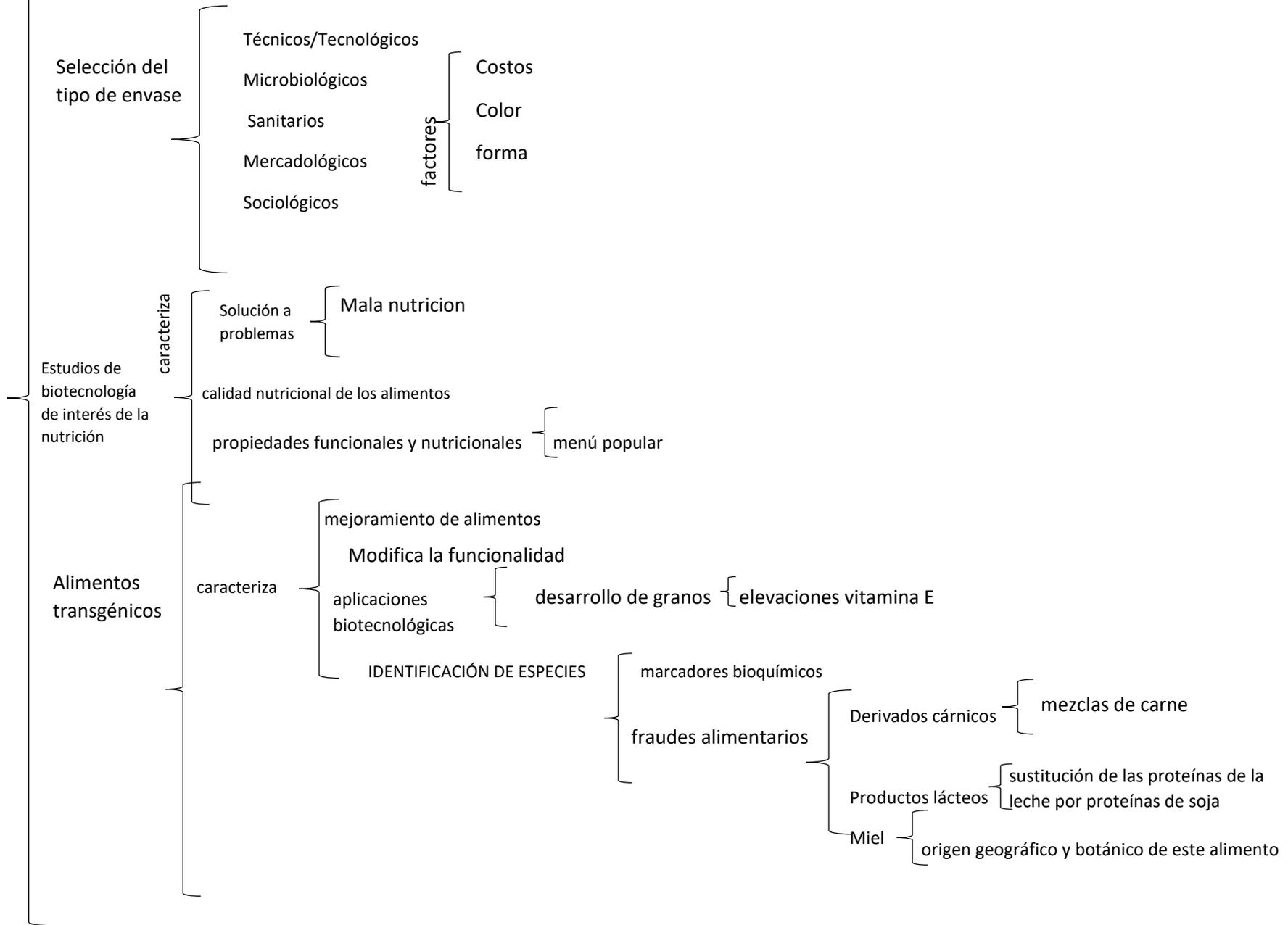
DESTINADOS A LA INCINERACION { reciclado energético { incineración papel, cartón y plásticos

ENVASES UN SOLO USO { utensilios de comida rápida

ENVASES COMESTIBLES { De almidón, gelatina, pectinas, salvado de trigo

clasifica

ALIMENTOS  
DERIVADOS  
DE LA  
CARNE



## Bibliografía

Universidad del sureste. Antología de biotecnología de los alimentos .2020

file:///C:/Users/AIRBIT%20CLUB/Desktop/bioquimica%20antologia.pdf