

**Nombre del alumno: Francisco Eduardo albores Alfaro**

**Nombre del profesor: Cervantes Monroy Luz Elena**

**Nombre del trabajo: Super nota**

PASIÓN POR EDUCAR

**Materia: Biotecnología de los alimentos**

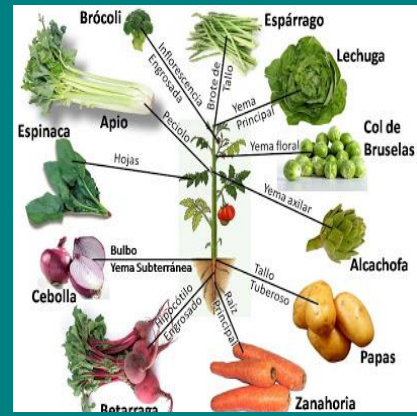
**Grado: 3°**

**Grupo: NUTRICION**



# Según la parte de la planta comestible

- Frutos: Berenjena, pimentón, tomate, calabaza.
- Bulbos: cebolla, ajo.
- Hojas y tallos verdes: Acelgas, lechuga, espinaca, perejil, brócoli, apio
- Flores: Alcachofa, coliflor
- Tallos jóvenes: Espárragos.
- Legumbres frescas o verdes: arvejas, habas, frijoles.
- Raíces: zanahoria, nabo, remolacha, rábano.



# Propiedades sensoriales

## ¿QUÉ ES?

Es muy importante en la determinación de la calidad de las mismas, ya que en la mayoría de los casos basta con el análisis sensorial para darnos cuenta que una fruta no es apta para el consumo, o que simplemente no cumple con el nivel de calidad que nosotros requerimos.

<b>BLANCO-VERDE</b>	<b>Pigmento:</b> Flavonoides <b>Efecto:</b> Protección celular, disminución del colesterol LDL. <b>saludable:</b>	
<b>AZUL-ROJO OSCURO</b>	<b>Pigmento:</b> Antocianinas <b>Efecto:</b> Aumento flujo sanguíneo <b>saludable:</b> Disminución de la inflamación neuronal	
<b>ROJO</b>	<b>Pigmento:</b> Licopeno <b>Efecto:</b> Disminución riesgo cáncer próstata. <b>saludable:</b> Prevención enfermedad cardiovascular.	
<b>NARANJA</b>	<b>Pigmento:</b> Betacaroteno <b>Efecto:</b> Efecto antioxidante al captar radicales libres. <b>saludable:</b> Efecto. Disminución riesgo cáncer. Mejora del sistema inmune.	
<b>AMARILLO-NARANJA</b>	<b>Pigmento:</b> Carotenoides <b>Efecto:</b> Mejora del sistema inmune. <b>saludable:</b> Ayuda a combatir el estrés oxidativo.	

## Características

- Olor: debe ser característico de la fruta. no debe presentar olores fuertes relacionados con algún agente químico
- Color: el color verdoso en la cascara según sea el fruto, nos indicara que aún no se ha madurado.
- Sabor: característico de la fruta, debe ser agradable y no demasiado intenso.
- Textura: el fruto debe tener una textura firme, no debe estar demasiado blando ni magullado. debe ser de fácil manipulación y no debe presentar exudación.



# Alteración de frutas y hortalizas

# ¿Qué son?

Las frutas y hortalizas, alimentos fundamentales en la alimentación, están adquiriendo más importancia por su favorable valor energético, riqueza en vitaminas y minerales, abundante fibra y pH 5-7 muy favorable para el crecimiento de numerosas especies microbianas, cualidades que se consideran muy beneficiosas en una nutrición y dieta saludable y para completar,



## tipos de alteraciones de las frutas y hortalizas

1) Bioagresores fitopatógenos y agentes peligrosos para la salud pública: Hongos, levaduras y micotoxinas, bacterias, virus y parásitos. 2) Alteraciones fisiológicas y bioquímicas. 3) Daños traumáticos. 4) Residuos de plaguicidas.



### Bibliografía:

UDS (2020). Clasificación de Frutas y Hortalizas. Antología Biotecnología de los alimentos.