

Nombre del alumno: DIEGO ALEXANDRO MORALES DE LEON

Nombre del profesor: CERVANTES MONRROY LUZ ELENA

Nombre del trabajo: SUPERNOTAS FRUTAS Y HORTALIZAS

Materia: BIOTECNOLOGIA

Grado: 3°

Grupo: NUTRICION

Comitán de Domínguez Chiapas a 05 DE JUNIO de 2020

Botánicamente las frutas son aquellas partes de las plantas que almacenan las semillas, por lo tanto, productos como tomates, pepinos, berenjenas, chiles, Pimientos, elotes y otros tendrían que ser clasificados, sobre esta base, como frutas.



. La mayoría de las frutas y
Hortalizas se puede comer en estado fresco. La
vida útil del producto fresco se prolonga por
Almacenamiento refrigerado. Para aprovechar
estos productos a largo plazo, es necesario
Transformarlos empleando diferentes métodos de
conservación. Estos métodos consisten en
Cambiar la materia prima, de tal forma que los
organismos putrefactos y las reacciones
Químicas y enzimáticas no puedan desarrollarse.



Las verduras son un grupo de hortalizas, en las que la parte comestible está constituida por sus órganos verdes (hojas, tallos, inflorescencias). Sin embargo, coloquialmente se emplea el Término verduras para referirse a las hortalizas



## Según como sea la semilla:1.

Frutas de hueso o carozo: Son aquellas que tienen una semilla grande y de cascara dura como durazno, albaricoque y melocotón.

- 2. Frutas de pepita: son las frutas que tienen varias semillas y de cascara menos dura como la pera y la manzana.
- 3. Frutas de grano: son aquellas frutas que tienen infinidad de pequeñas semillas como el higo y la fresa.



## Según su naturaleza:

- 1. Carnosas:
- a. Simples: Son de una sola flor y una semilla. Una sola flor y varias semillas:
- •Drupa: Durazno, ciruela, aguacate.
- •Bayas: Guayaba, tomate, anón, feijoa, uva, banano.
- •Pomas: Manzana, pera.
- •Hesperidios: Naranja, limón, mandarina y toronja.
- •Peponidos: Sandía, melón.



Según la parte de la planta comestible:

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



## Según su color:

- 1. Hortalizas de hoja verde (ricas en clorofila)
- 2. Hortalizas amarillas (ricas en caroteno)
- 3. Hortalizas de otros colores (ricas en vitamina c)



Olor: debe ser característico de la fruta. No debe presentar olores fuertes relacionados con

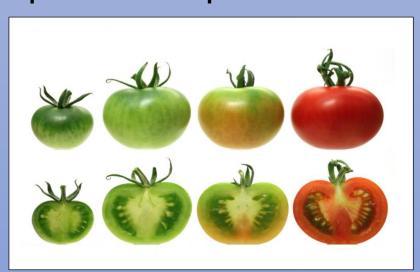
Algún agente químico. Por otro lado, un olor intenso en una fruta demuestra que la fruta está en plena madurez, pero si el olor es demasiado fuerte en probable que la fruta este

Empezando su proceso de descomposición.



Color: el color verdoso en la cascara según sea el fruto, nos indicara que aún no se ha

Madurado. Si el fruto presenta un color agradable y característico libre de manchas que indiquen deterioro nos damos cuenta que es una fruta que está en el punto deseado para su cosecha.



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.



Las frutas y hortalizas, alimentos fundamentales en la alimentación, están adquiriendo más

Importancia por su favorable valor energético, riqueza en vitaminas y minerales, abundante 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, en muchos casos, los tratamientos de algunos procesos patológicos tan importantes en la actualidad como la obesidad e hiperlipidemias, diabetes, trastornos cardiovasculares,

y divertículos intestinales, tumores de colon y resto, hiperuricemias y gota, cataratas y degeneración macular



Tipos de alteraciones de las frutas y hortalizas Las frutas y hortalizas, en su estado fresco o natural, son susceptibles a los cuatro grupos de factores intrínsecos y del ambiente que se señala a continuación:

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



## Bibliografía:

Biotecnología de los alimentos.- antología UDS.- pag.137.