



**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**





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)

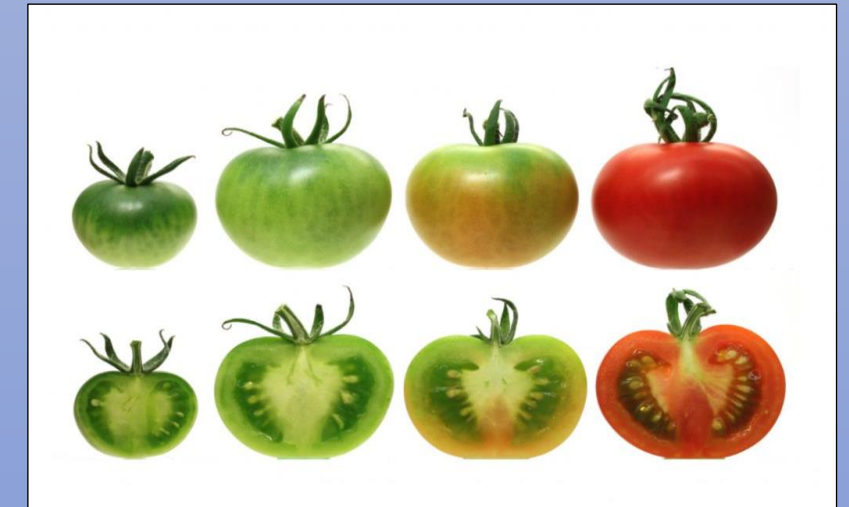


**Olor:** debe ser característico de la fruta. No debe presentar olores fuertes relacionados con

**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 es 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.**