



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

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

**PASIÓN POR EDUCAR**

**Nombre del trabajo: Mapa conceptual**

**Materia: Biotecnología de los Alimentos**

**Grado: 3°**

**Grupo: NUTRICION**

# Tecnología de frutas y hortalizas

## Tratamientos térmicos

suelen englobar todos los procedimientos que tienen entre sus fines la destrucción de los microorganismos por el calor.

Aplicación

Reducir la flora microbiana presente en los alimentos  
Evitar las alteraciones producidas por los microorganismos no patógenos

Tratamiento

Destruir los microorganismos que puedan afectar a la salud del consumidor  
Destruir los microorganismos que puedan alterar las propiedades del alimento  
Desactivación enzimática

Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

Que es

productos alimentarios hortofrutícolas son materiales biológicos que se pudren por causa de varios factores: del campo de producción

Elaboración post cosecha

Forman

producto se envía al centro de elaboración, donde se somete a lavado y enfriado rápido hasta los 1-2 °C por 20-25 minutos.

Examinando el producto 3 días después del lavado con agua no tratada, se nota en la superficie de la cascara la presencia de una ligera capa formada por sales minerales y micro residuos de origen orgánica.

La osmosis inversa es una especial técnica de tratamiento del agua gracias a la cual se obtiene la eliminación de la mayoría de las sustancias contaminantes presentes en los productos hortofrutícolas.

Características del producto lavado con agua somatizada y tratada con dióxido de cloro.

Se dividen

Agua osmotizada

Se utiliza

El lavado con agua producida gracias a osmosis inversa y tratada con Dióxido de Cloro permite una eficaz acción bactericida, mejorando notablemente la conservación del producto, dado que mohos y pudrición no se desarrollan, y las rasgaduras y cortes se cicatrizan.

El Dióxido de Cloro

Son

Método de conservación de frutas y hortalizas

Se dividen

Secado de exposición indirecta

Secado de exposición directa

Conservación

Conservas en azúcar

Conservación en vinagre

Cutido de hortalizas

Conservas de sal y azúcar

Mermeladas y jaleas

Podemos encontrar en refrescos

Secado

### Bibliografía:

UDS (2020). Tecnología de Frutas y Hortalizas. Antología De Biotecnología de los Alimentos, 60,69