



Nombre del alumno: Anzueto Reyes Salma Berenice

Nombre de la profesora: Cervantes Monroy Luz Elena

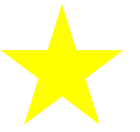
Nombre del trabajo: Súper notas

Materia: Biotecnología de los alimentos

Grado: 3° cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 2 de junio del 2020.



# Clasificación de frutas y 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 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).



# Propiedades sensoriales

## Olor

El olor debe ser intenso en una fruta demuestra que la fruta está en plena madurez, pero si el olor es demasiado fuerte es probable que la fruta es empezando su proceso de descomposición.



## Color

Si el fruto presenta un color agradable y característico libre de



## 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”

**Bioagresores  
fitopatógenos y  
agentes peligrosos  
para la salud pública:**

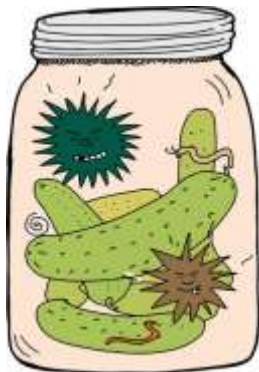
Hongos, levaduras,  
micotoxinas,  
bacterias, virus y  
parásitos.



**Daños traumáticos:  
Puede traer graves  
consecuencias.**



**Alteraciones fisiológicas y  
bioquímicas: Afectan la  
calidad y seguridad del  
alimento.**



**Residuos de  
plaguicidas:** Son  
cantidades muy reducidas  
del plaguicida, o de las  
sustancias generadas tras  
su empleo, que puede  
permanecer en el cultivo  
e incorporarse a la  
cadena alimentaria.



## Bibliografía

Universidad del sureste. (2020). antología de biotecnología de los alimentos. Recuperado de

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/7a7a4ed1a1fd5ba70ed085058d800b58.pdf>