



Nombre de alumnos: Alejandra Villa Domínguez

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes

Nombre del trabajo: Super nota

Materia: Biotecnología de los alimentos

Grado: 3°

PASIÓN POR EDUCAR

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 02 de junio de 2020.

Bibliografía:

Universidad del Sureste. (2020). Antología de Biotecnología de los Alimentos. Pdf. Recuperado de <http://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/7a7a4ed1a1fd5ba70ed085058d800b58.pdf>

CLASIFICACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS



Según como sea la semilla:

- Frutas de hueso o carozo: son aquellas que tienen una Semilla grande y de cascara dura como durazno, Albaricoque y melocotón.



- Frutas de pepita: son las frutas que tienen varias semillas

Y de cascara menos dura como la pera y la manzana.



- Frutas de grano: son aquellas frutas que tienen Infinidad de pequeñas semillas como el higo Y la fresa.



CLASIFICACIÓN DE LAS FRUTAS SEGÚN SU NATURALEZA:

- Frutas carnosas: contenido de agua en parte Comestible $\geq 50\%$



- Frutos secos: contenido de agua en parte Comestible < 50%



- Frutas oleaginosas: se emplean para la Obtención de grasas y como alimento.



SEGÚN SU COLOR:

- 1- Hortalizas de hojas verdes ricas en clorofila)
- 2- Hortalizas amarillas (ricas en caroteno)
- 3- Hortalizas de otros colores (ricas en vitaminas C



HORTALIZAS CLASIFICACION:

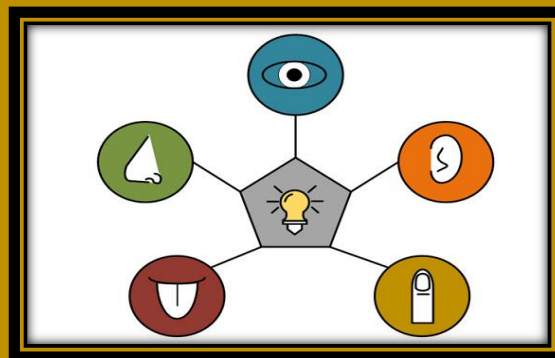
- Hortalizas de hoja
- Vainas
- Tallos y peciolo
- Flores
- Tubérculos
- Flores
- Frutos
- Bulbos
- Raíces



PROPIEDADES SENSORIALES:

El análisis sensorial sirve para darnos cuenta que una fruta no es apta para el consumo, o simplemente no cumple con el nivel de calidad.

- Olor
- Color
- Sabor
- Textura



TIPOS DE ALTERACIONES DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS

- Bioagresores fitopatógenos y agentes peligrosos para la salud pública: hongos, levaduras y micotoxinas, bacterias, virus y parásitos.
- Alteraciones fisiológicas y bioquímicas.
- Daños traumáticos.
- Residuos de plaguicidas.