



Nombre del alumno: Pérez Girón Kevin

Nombre del profesor: Cervantes Monroy Luz Elena

Nombre del trabajo: Cuadro Sinóptico

PASIÓN POR EDUCAR

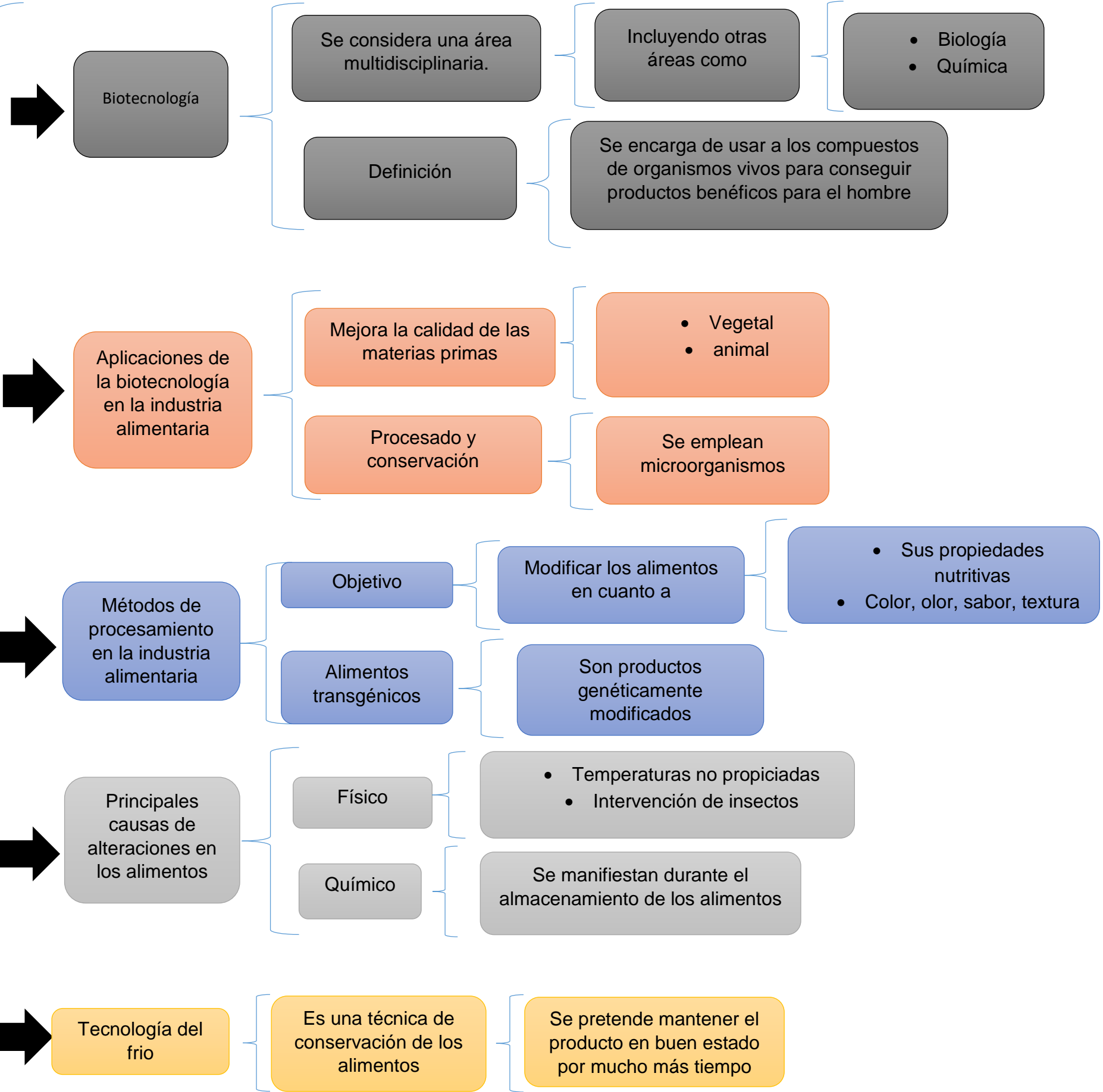
Materia: Biotecnología De Los Alimentos

Grado: 3°

Grupo: NUTRICION

Comitán de Domínguez Chiapas a 15 De Mayo del 2020.

Conceptos Básicos De Biotecnología



Biotecnología

Se considera una área multidisciplinaria.

Incluyendo otras áreas como

- Biología
- Química

Definición

Se encarga de usar a los compuestos de organismos vivos para conseguir productos benéficos para el hombre

Aplicaciones de la biotecnología en la industria alimentaria

Mejora la calidad de las materias primas

- Vegetal
- animal

Procesado y conservación

Se emplean microorganismos

Métodos de procesamiento en la industria alimentaria

Objetivo

Modificar los alimentos en cuanto a

- Sus propiedades nutritivas
- Color, olor, sabor, textura

Alimentos transgénicos

Son productos genéticamente modificados

Principales causas de alteraciones en los alimentos

Físico

- Temperaturas no propiciadas
- Intervención de insectos

Químico

Se manifiestan durante el almacenamiento de los alimentos

Tecnología del frío

Es una técnica de conservación de los alimentos

Se pretende mantener el producto en buen estado por mucho más tiempo