



Nombre del alumno: Pérez Girón Kevin

Nombre del profesor: Cervantes Monroy Luz Elena

Nombre del trabajo: Súper Notas

PASIÓN POR EDUCAR

Materia: Biotecnología De Los Alimentos

Grado: 3°

Grupo: Nutricion

Comitán de Domínguez Chiapas a 23 De Mayo del 2020.



Concepto

Biología se refiere a un conjunto de técnicas o procesos que emplean organismos vivos o sustancias provenientes de ellos a fin de producir o modificar un alimento.



Alimentos funcionales

- Suelen ser aquellos alimentos que tienen un efecto positivo en la salud.
- Promueven una salud óptima ayudando a reducir el riesgo de padecer enfermedades



Alimentos probióticos

Son alimentos que contienen microorganismos vivos que resultan benéficos para nuestra salud.

Estos pueden ser lactobacilos y bifidobacterias presentes en alimentos fermentados.

Fuentes de Probióticos



Sopa de miso



Pepinillos en conserva



Tempeh



Quesos blandos fermentados



Kefir



Sauerkraut (repollo fermentado)

Alimentos transgénicos

Los alimentos transgénicos son aquellos que han sido modificados genéticamente a la hora de su producción. Un ejemplo de ello sería el maíz el cual contiene genes insertados en el genoma de la planta a fin de hacerlo más resistente a los insectos.



¿Qué es un gen?

Los genes son unidades que van a poseer información genética.

Su estructura se caracteriza por ser una cadena que contiene ácido desoxirribonucleico (ADN).



Alimentos fermentados

Son aquellos que han sido obtenidos mediante el proceso de convertir carbohidratos en alcohol o ácidos orgánicos utilizando microorganismos como mohos, levaduras o bacterias



Características de alimentos transgénicos

- Se conservan durante más tiempo
- Suelen ser más nutritivos y digeribles
- Ayudan a mejorar nuestras bacterias intestinales
- Producen algunas vitaminas del grupo B y vitamina K

Usos de las enzimas en la alimentación

Las enzimas son proteínas capaces de modificar selectivamente un componente de un alimento, dejando intacto a los demás componentes. Algunas de estas enzimas son:

Lactasa: eliminan la lactosa de la leche, convirtiéndola en un alimento tolerado por la gente.

Glicosidasa: liberan sustancias aromatizantes en los vinos para mejorar su aroma.