



JENIFER MICHELLE BRAVO VELAZQUEZ

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

SANCHEZ GORDILLO NEFI ALEJANDRO

La OCDE, describe la biotecnología como, aplicación de la ciencia y la tecnología tanto a organismos vivos como a sus partes, productos y moléculas para modificar materiales vivos o no para producir conocimiento, bienes y servicios, la da dos definiciones complementarias de biotecnología, uno de ellos y el primero es el uso de procesos biológicos u organismos vivos, para la producción de materiales y servicios en beneficio de la humanidad.

La biotecnología incluye el uso de técnicas que incrementan el valor económico de plantas y animales y desarrollan microorganismos para actuar en el medio ambiente, la biotecnología hace referencia la manipulación, con bases científicas, de organismos vivos, especialmente a escala genética, para producir nuevos productos como hormonas, y la biotecnología cualquier técnica que utilice de sistemas biológicos, siempre la utilizara para mejorar la producción.

Características de la biotecnología, Transverso, rasgos derivados de la universalidad del código genético. tecnología Utilizado en diferentes sistemas. La biología es básicamente la misma. Universidad del Sureste 14 Esta característica está sesgada hacia la estrategia del clúster tecnológico, diferentes departamentos solicitud ,combinación la ingeniería genética no es suficiente para lograr la innovación, comercial, se requieren otras habilidades técnicas, el producto puede .Esta característica puede facilitar estrategias en las siguientes área ,alianza o cooperación, coopere con otras empresas con las habilidades requeridas complementariedad: requiere la participación de conocimientos tradicionales con el fin de comprenda claramente los problemas en el dominio de la aplicación, esta función está asignada.

La importancia actual de la biotecnología alimentaria en el libro Biotecnología y Alimentos. Preguntas y respuestas , Tecnología o proceso que utiliza organismos o sustancias de organismos vivos, Plantas o animales que producen o modifican alimentos para mejorar la fuente de alimentos de alimentos o el desarrollo de microorganismos que pueden interferir con el proceso de producción lo mismo la Universidad del Sureste 17 Aunque la mayoría de los consumidores asocian la biotecnología alimentaria con la alimentación Genéticamente modificados, es decir, aquellos que son producidos por, contenidos o han sido producidos de los organismos genéticamente modificados, probablemente solo un pequeño porcentaje ,la población se da cuenta de que casi todos los alimentos que ingieren tienen Intervienen algunos procesos biotecnológicos, Obtenido por la aplicación de la biotecnología la comida no es una práctica reciente. Por lo tanto, a pesar de la forma empírica, hace miles de años, los humanos comenzaron a elegir y Mejora artificialmente los animales y plantas que come y

aprende a usar. Microorganismos para obtener nuevos alimentos vino, cerveza, pan fermentado, queso, a través del proceso de fermentación. Este tipo de biotecnología se denomina tecnología tradicional, Contrariamente al uso moderno de la ingeniería genética para obtener plantas, animales y microorganismos genéticamente modificados .ventaja básica La diferencia entre biotecnología moderna tradicional es que la primera permite la modificación de interés se introduce selectivamente en un organismo dado, por lo que Por ejemplo, saltar la barrera de las especies, es decir, introducir el gen de interés de la especie Otro tipo que le confiere ciertas características.

La aplicación de la biotecnología en la industria alimentaria 1. Mejorar la calidad de las materias primas animales y vegetales, aunque el primer lote de cultivos modificados genéticamente es principalmente bueno para los agricultores, los cultivos actualmente en desarrollo, a la derecha Consumidor o industria alimentaria, como nutrición, propiedades funcionales o tecnología mejorada, acerca de los animales genéticamente modificados destinados a ser utilizados Producción de alimentos, en la que se ha obtenido una gran cantidad de cerdos transgénicos clonados en ácidos grasos omega 3 y peces grandes, pero aún no autorizar la venta de cualquier animal modificado genéticamente destinado a la alimentación.

Este método de producción presenta las siguientes ventajas que permite producir compuestos que están producidos por microorganismos difíciles de cultivar y ofrece la posibilidad de optimizar la producción de los compuestos de interés y de reducir los costes de producción, y ocasiona un menor impacto ambiental que la síntesis química, pues que no necesita condiciones extremas de temperatura y presión ni sustancias químicas peligrosas, siendo además los residuos de la producción más fácilmente biodegradables,, aunque los ingredientes mayoritarios de productos como pan, queso, vino y cerveza no están modificados genéticamente, es posible encontrar en su composición aditivos y/o enzimas producidos mediante ingeniería genética.

La biotecnología y las ciencias de la vida son consideradas como las tecnologías más prometedoras de las próximas décadas tienen aplicaciones tanto a nivel de producción como también en el ámbito de la conservación de alimentos, del control de calidad y seguridad alimentaria y en el de la salud de los consumidores.

El alimento en la industria de los alimentos está presente desde que se siembra hasta que se obtiene el producto final. En este sentido los animales y las plantas han sido modificados en

su mayoría para: Adecuarlos a las necesidades de producción, y Mejorar sus propiedades nutritivas ,Cambiar sus cualidades sensoriales olor, sabor, forma, color, textura, y todo lo relacionado con este tipo de alimentos y su fabricación.

Bibliografía

Libro uds plataforma