



JENIFER MICHELLE BRAVO VELAZQUEZ

BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIVERSIDAD DEL SUR

NUTRICION

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

2.5 Métodos de conservación de frutas y hortalizas

La fruta, las hortalizas y las raíces son las únicas fuentes naturales de vitamina C en la alimentación.

Secado

El secado tiene por objeto reducir el contenido en agua del producto hasta un nivel que sea insuficiente para la actividad de las enzimas

Conservas en sal

El efecto de la salazón es la deshidratación parcial de los alimentos, el refuerzo del sabor y la inhibición de algunas bacterias.

2.6. Tratamientos térmicos

Los Tratamientos Térmicos suelen englobar todos los procedimientos que tienen entre sus fines la destrucción de los microorganismos por el calor

La esterilización supone la destrucción de todos los organismos presentes que puedan ser contados por una técnica de recuento o cultivo adecuados y sus esporas, mediante la aplicación de calor

La pasteurización de tipo HTST tiene un alto grado de aceptación en la industria alimentaria, debido a la eficiencia operacional que implica

2.7. Alimentos salados fermentado

La fermentación se incluye dentro de la biotecnología tradicional, que también incluye entre otros la mejora por cruce sexual de diferentes variedades de plantas y animales.

La fermentación aumenta ampliamente la conservación de los alimentos. Se eliminan sabores y texturas extraños, también ayuda a reducir el tiempo de cocción

Las elecciones para consumir alimentos fermentados son múltiples, habiendo algunas más beneficiosas que otras.

2.8. Productos a partir de las frutas: secos, mermeladas, jaleas, almíbares,

Los frutos secos son alimentos principalmente energéticos y sus nutrientes principales son los lípidos, las proteínas y los minerales.

La característica común a todos los frutos secos es que en su composición natural tienen menos de un 50% de agua

El proceso de inspección tiene por objeto garantizar que la fruta no pierda ninguno de sus nutrientes naturales y siga siendo una fuente rica de vitaminas y nutrientes.

Bibliografía

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/4bf8a8b1d0ac8b990a0b63ac2456f1ac.pdf>