



05 DE JUNIO DEL 2021

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS
BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

JULISSA CÁRDENAS RODAS
UNIVERSIDAD DEL SURESTE
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

LAS FRUTAS SON AQUELLAS PARTES DE LAS PLANTAS QUE ALMACENAN SEMILLAS.

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

SE PUEDE COMER EN ESTADO FRESCO.

Las frutas y hortalizas forman un grupo muy variable de alimentos y una fuente importante de vitaminas para la alimentación humana.

Tienen muchas semejanzas con respecto a su:

COMPOSICIÓN

MÉTODOS DE CULTIVO

COSECHA

CLASIFICACIÓN

FRUTAS

SEGÚN COMO SEA LA SEMILLA

SEGÚN SU NATURALEZA

HORTALIZAS

SEGÚN LA PARTE DE LA PLANTA COMESTIBLE

SEGÚN SU COLOR

PROPIEDADES SENSORIALES

Juegan un papel importante en la determinación de las frutas y hortalizas.

CARACTERÍSTICAS

OLOR

Debe ser característico de la fruta. No debe presentar olores fuertes relacionados con algún agente químico.

COLOR

El color verdoso en la cascara según sea el fruto, nos indicara que aún no se ha madurado.

SABOR

Característico de la fruta, debe ser agradable y no demasiado intenso.

TEXTURA

El fruto debe tener una textura firme, no debe estar demasiado blando ni magullado. Debe ser de fácil manipulación y no debe presentar exudación.

ALTERACIÓN

Están adquiriendo más importancia por su favorable valor energético, riqueza en vitaminas y minerales, abundante fibra y pH 5-7 muy favorable para el crecimiento de numerosas especies microbianas.

TIPOS

BIOAGRESORES FITOPATÓGENOS Y AGENTES PELIGROSOS PARA LA SALUD PÚBLICA: HONGOS, LEVADURAS Y MICOTOXINAS, BACTERIAS,

ALTERACIONES FISIOLÓGICAS Y BIOQUÍMICAS.

DAÑOS TRAUMÁTICOS

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS.

PRODUCTOS ALIMENTARIOS HORTOFRUTÍCOLAS

Son materiales biológicos que se pudren por causa de varios factores:

DEL CAMPO DE PRODUCCIÓN

A LA PRIMERA MANIPULACIÓN

AL ALMACENAMIENTO

TRANSPORTE