



JENIFER MICHELLE BRAVO VELAZQUEZ

BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

NEFI ALEJANDRO SANCHEZ

Biotecnología de los alimentos

1.4 Características de un alimento en su estado natural.

Los alimentos proporcionan la energía y los nutrientes necesarios para llevar a cabo las funciones corporales.

Los alimentos se pueden clasificar según distintos criterios

Los alimentos están formados en su mayor parte por compuestos bioquímicos comestibles

El agua es el principal componente de la mayoría de los alimentos.

1.5. Tecnología del frío

El uso de frío como conservador tiene su origen en la humanidad que ha utilizado el frío del hielo, nieve o ríos para conservar los alimentos.

La refrigeración y la congelación son dos tipos de técnicas de conservación de los alimentos.

Refrigeración o frío positivo Consiste en mantener el producto a una temperatura estable y fría (próxima a 0°C)

Congelación o frío negativo Es un tipo de conservación a largo plazo mediante la conversión del agua del alimento en hielo por almacenamiento a temperaturas inferiores a -18 °C

1.6. Conservación por calor

El proceso de conservación de alimentos por calor se puede considerar como una técnica muy antigua

Es fundamental calcular el tiempo y temperatura que se debe aplicar a un alimento.

Un tratamiento térmico que alcance este punto, garantiza que todos los demás puntos del alimento o recipiente alcanzaron la misma temperatura.

Conservación por calor: pasteurización, esterilización, cocción, fritura.

Bibliografía

PDF DE BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS UNIVERSIDAD DEL SUR