



Nombre de alumno: ANA PAOLA SEGUNDO
FIGUEROA

Nombre del profesor: LUZ ELENA CERVANTES
MONRROY

Nombre del trabajo: SUPER NOTA

Materia: BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Grado: 3°

Grupo: "A"

PRINCIPIOS BÁSICOS DE BIOTECNOLOGÍA ALIMENTOS

IMPORTANCIA DE BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA

Ha demostrado ser una poderosa herramienta para la creación de mejores alimentos para el consumidor, creando cultivos más resistentes, productivos y respetuosos con el medio ambiente.

ESTADO NATURAL ALIMENTICIO

Sin aquellos origen vegetal o animal que cumplen la única condición requerida para no ser considerados pesados, sin sustancias añadidas como: sal, azúcar, endulzantes, grasas o aditivos.

DISMINUCIÓN ACUOSA EN ALENTOS

Se puede reducir aumentando la concentración de solutos en la fase acuosa de los alimentos mediante la extracción de agua o mediante la adición de solutos.

CONSERVACIÓN MODERNA

La pasteurización mediante microondas para la conservación de alimentos congelados o refrigerados, las altas presiones y plasmas de microondas como técnicas de conservación de platos preparados: productos lácteos, frutas, hortalizas y los PFF Y y aplicación del CO₂

MÉTODOS DE PROCESAMIENTO

El aumento de la vida de los alimentos ha sido y es uno de los principales retos de seguridad

- conservas
- congelación
- deshidratación
- pasteurización
- esterilización

CONSERVACIÓN POR CALOR

Procedimiento térmico a través del cual se somete a los productos a temperatura elevada durante el tiempo suficiente para conseguir la destrucción de los microorganismos contaminantes.

FERMENTACIÓN

Depende de la conservación de azúcares a ácidos por la acción de los microorganismos y de la imposibilidad de las bacteria de crecer en un medio ácido.

CONCEPTOS DE LA BIOTECNOLOGÍA

La biotecnología se puede definir como el uso de sistemas biológicos que se encuentran en organismos o el uso de organismos vivos para hacer avances tecnológicos y aplicar esas tecnologías a varios tipos diferentes