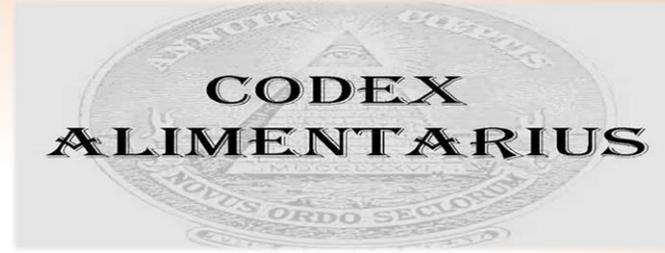


BIOTECNOLOGIA "SuperNotas"

- Luz Elena Cervantes Monroy
- Abril de los Ángeles Trujillo Javier
- Lic. En Nutrición
- 3er. Cuatrimestre



Ante la creciente contaminación del planeta, la biotecnología se considera una solución en muchos ámbitos de la prevención de contaminación, el tratamiento de residuos y las nuevas tecnologías menos contaminantes.



En lo que se refiere a los animales transgénicos destinados a la producción de alimentos, se han obtenido, entre otros, cerdos transgénicos clonados ricos en ácidos grasos omega 3 y peces de mayor tamaño, pero en la actualidad no existe autorización para la comercialización de ningún animal transgénico destinado a la alimentación.

La aplicación de la biotecnología a la obtención de alimentos no es en absoluto una práctica reciente.



Los alimentos se pueden clasificar según distintos criterios: origen, composición y componente predominante, principal función nutritiva que desempeñan.



La producción de proteínas de interés terapéutico para el ser humano en la leche de determinadas especies domésticas presenta un gran interés para la industria farmacéutica

Un porcentaje menor de la población sea consciente de que en la práctica totalidad de los alimentos que ingiere ha intervenido algún proceso biotecnológico.



Una congelación rápida provoca una mayor cantidad de cristales, son más pequeños y de forma más redondeada.



Appert desarrolló en 1840 un sistema de conservación por frío.



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.



Todas las técnicas culinarias de cocción, como asados, frituras, hervidos, etc., son diversas formas encontradas por el hombre, a lo largo del tiempo, para mejorar las propiedades sensoriales de los alimentos, produciendo también su conservación, sin embargo, estos métodos culinarios no en todos los casos logran una esterilización del alimento.