

Nombre del alumno: Felipe de Jesús López Avendaño.

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: MAPA CONCEPTUAL SOBRE TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Materia: BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.

Grado: Tercer Cuatrimestre.

Grupo: Nutrición, (A).

Comitán de Domínguez a 2021

FRUTAS Y HORTALIZAS

Clasificación

Hortalizas

Según su color

-Verdes,
-amarillas
- otros
colores

Según la parte de la planta comestible

-Frutos, -bulbos,
- hojas, -flores,
- tallos jóvenes,
- legumbres frescas
o verdes y - raíces

Frutas

Según como sea la semilla

-Frutas de hueso
o carozo,
-Frutas de pepita
y -Frutas de grano

Según su naturaleza

-Carnosas,
-drupa, -bayas,
-pomos, -
hesperidios y
-peponidos

Fuentes de...

Vitaminas

Poseen semejanzas...

Métodos de cultivo

Composición

Métodos de cosecha

Métodos de conservación y análisis de una fruta y/o hortaliza

Propiedades sensoriales

Fruta u hortaliza

Color
Sabor
Textura
Olor

Alteración de frutas y hortalizas

En su estado fresco o natural

Son propensos a...

Microorganismos patógenos.

Factores intrínsecos Por el ambiente

Tratamientos térmicos

Destrucción de microorganismos

Depende de...

carga microbiana
resistencia térmica
estado físico del alimento
pH

Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

Materiales biológicos

Se pudren a causa de...

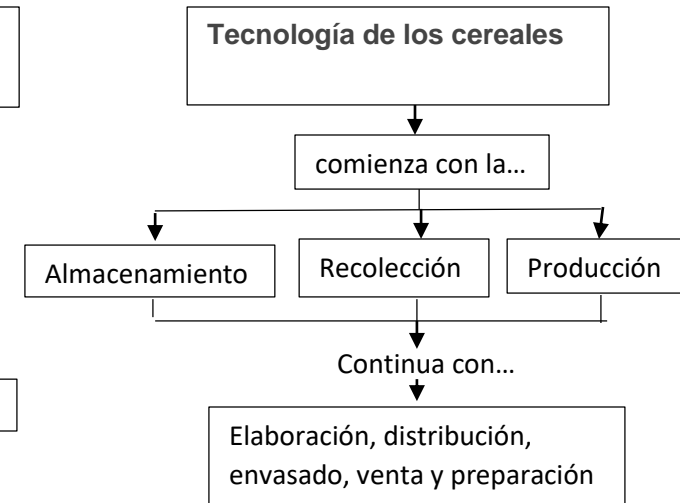
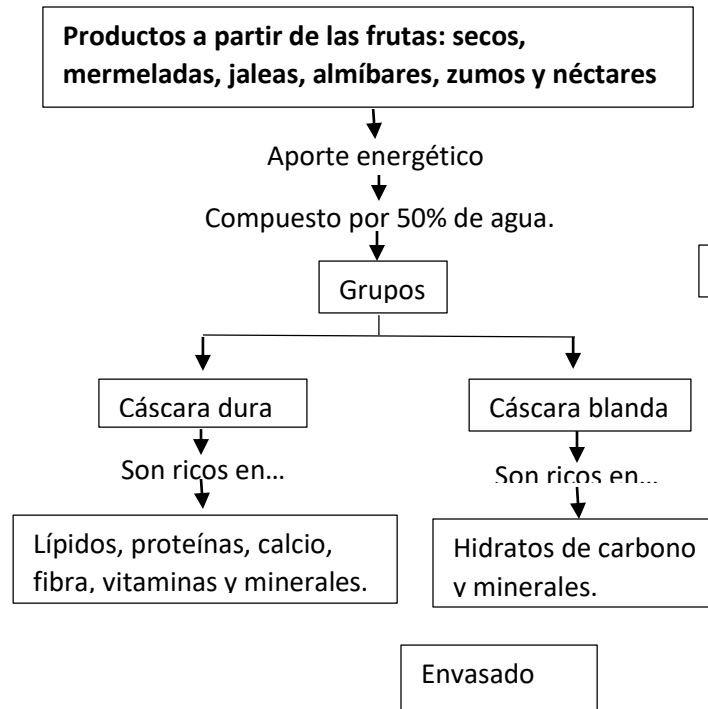
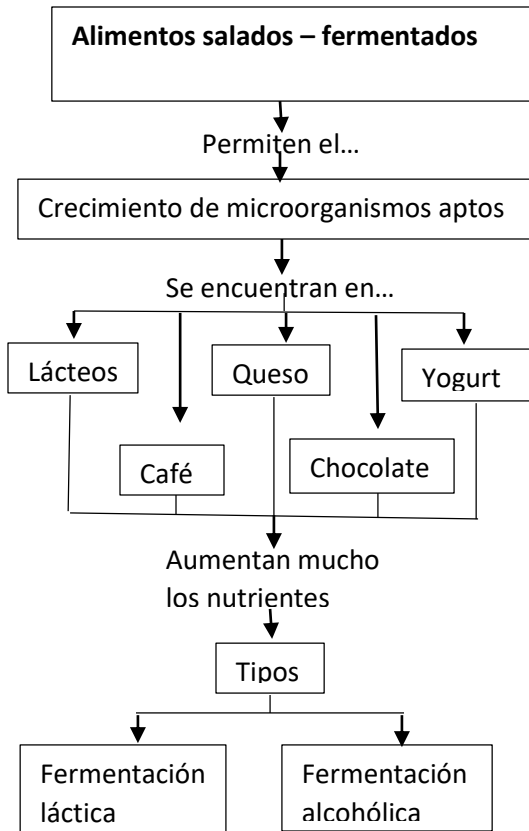
Producción
Almacenamiento
Transporte
Manipulación

Métodos de conservación de frutas y hortalizas

No perder su valor nutritivo ni su sabor

Conservas con...

Sal
Secado
Azúcar
Calor
Sustancias químicas



(<https://plataformaeducativauds.com.mx>)

Bibliografía

<https://plataformaeducativauds.com.mx>. (s.f.). Obtenido de <https://plataformaeducativauds.com.mx>:
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/0ffa6669758ea49cd219f601ba19d73b.pdf>