



**Nombre de alumno: Damaris
Gabriela Pérez Santizo**

**Nombre del profesor: LUZ ELENA
CERVANTES MONROY**

**Nombre del trabajo: Mapa
conceptual**

**Materia: Biotecnología de los
alimentos.**

Grado: 3

Grupo: A

CLASIFICACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Frutas: Como sea la semilla, Según su naturaleza. Hortalizas: Según la parte de la planta comestible, Según su color.

PROPIEDADES SENSORIALES

Olor, Color, Sabor, Textura

ALTERACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

1) Hongos, levaduras y micotoxinas, bacterias, virus y parásitos. 2) Alteraciones fisiológicas y bioquímicas. 3) Daños traumáticos 4) Residuos de plaguicidas.

LIMPIEZA Y SELECCIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS

El lavado de las frutas sirve para eliminar las partículas superficiales y las sustancias orgánicas depositadas en la cascara.

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Las frutas y hortalizas forman un grupo muy variable de alimentos y una fuente importante de vitaminas para la alimentación humana. Las hortalizas y frutas tienen muchas semejanzas con respecto a su composición, métodos de cultivo y cosecha, peculiaridades de almacenamiento y/o procesamiento.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

Secado, Elaboración con sustancias químicas, Conservas con azúcar, Mermeladas y jaleas, Dulces de fruta, Encurtidos de hortalizas, Conservas en sal, Tratamientos a base de calor

TRATAMIENTOS TÉRMICOS

Los Tratamientos Térmicos engloban los procedimientos que tienen como fin la destrucción de los microorganismos por el calor.

ALIMENTOS SALADOS – FERMENTADOS

Fermentación láctica, y Fermentación alcohólica.

PRODUCTOS A PARTIR DE LAS FRUTAS

Mermeladas, Jaleas, Enfriamiento, Almibares, Zumos, Zumo no procedente de concentrado, Zumo procedente de concentrado, Néctar,

TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES

Un grano de cereal está formado por:
Las cubiertas externas o glumas,
El endospermo o núcleo central del grano, El germen.

Referencias

<https://plataformaeducativauds.com.mx>