



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CAMPUS TAPACHULA

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

TERCER CUATRIMESTRE

TECER PARCIAL

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

DOCENTE: SANCHEZ GORDILLO NEFI ALEJANDRO

ALUMNA: CABRERA CRISPIN VALERY CONCEPCION



Chucrut



¿QUÉ ES LA BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA?

La biotecnología alimentaria utiliza, modifica o crea sistemas biológicos y organismos vivos o sus derivados para obtener alimentos

Método de conservación

Encurtidos

Encurtido es el nombre que se da a los alimentos que han sido sumergidos (marinados) en una solución de sal, y que fermenta por sí solo o con la ayuda de un inóculo (microorganismo como *Lactobacillus plantarum*), en el cual baja el pH y aumenta la acidez del mismo con el objeto de poder extender su conservación

Desarrollo de la practica

Ingredientes

1 Repollo
Sal
1l de agua

Utensilios

Cuchillo

Tabla

Topper con tapa

Procedimiento

Cortar en trozos pequeños el repollo, agregar el repollo a un traste con agua y desinfectante y dejar reposar 5 minutos, para poder matar microorganismos malos que el repollo pueda tener, quitar el agua, y agregar sal al gusto, mover constantemente el repollo, para que la sal pueda llegar a todo el repollo, después de esto, agregar al topper con tapa, y dejar reposar por 3 semanas .

