[Año]

UDS- UNIVERSIDAD DEL SURESTE

UNIDAD I

ALUMANA. LILI MONTSERRAT RECINOS VAZQUEZ

PRINCIPIOS BASICOS DE BIOTECNOLOGIA

Conceptos básicos de la Biotecnología

usos

Sistemas biológicos

técnicas

procesos

métodos

emplean

Organismos vivos

Importancia actual de la Biotecnología Alimentaria

productos

mas

seguros

frescos

sabrosos

Control

Principales métodos de procesamiento en la industria alimenticia

Químico

Térmico

Enfriamiento

Cuarta gama

Características de un alimento en su estado natural

sin

sal

azúcar

grasas

origen

vegetal

Animal

Tecnología del frio

conjunto

soluciones

permite

exportaciones

Alta presión

Conservación por calor

inactiva

gérmenes

conservación

esterilización

Disminución de la actividad acuosa de un alimento

importante

abundante

control

equilibrio

Fermentación como una técnica de la preservación de alimentos

transformar

azucares

en

ácidos

bacterias

levaduras

Tecnologías modernas de conservación de alimentos

Bacteriografos

Nube de plasma

Explosión azul

Bomba atómica

micro rayos