



Institución: Universidad Del Sureste “ Matutino”

Asignatura: Biotecnología De Los Alimentos

Temas: Conceptos Básicos De La Biotecnología, Importancia Actual De La Biotecnología Alimentaria
Principales Métodos De Procesamiento En La Industria Alimenticia, Características De Un Alimento En
Su Estado Natural, Tecnología Del Frio, Conservación Por Calor, Disminución De La Actividad Acuosa
De Un Alimento, Fermentación Como una técnica De La Preservación De Alimentos, Tecnologías
Modernas De Conservación De Alimentos.

Docente: Nefi Alejandro Sánchez Gordillo

3°Cuatrimestre 1°Parcial

Alumno(a): Sandra Ramos Solis

15-05-22. Tapachula Chiapas.

Principios Básicos De Biotecnología

Principales Métodos De Procesamiento En La Industria Alimenticia

Tienen
Aplicaciones tanto a nivel de producción como desarrollo de nuevos alimentos.
Como También
En el ámbito de la conservación de alimentos.
Una vez
En la industria, sufren transformaciones.
Mediante
Microorganismos como, bacterias, hongos o levadura.

Conceptos Básicos De La Biotecnología

La Biotecnología
Es una ciencia multidisciplinar que abarca diferentes técnicas y procesos.
Juntamente
Con las ciencias de la información, la tecnología emergente mas puntera y con mas futuro.
La OCDE
La organización de cooperación y desarrollo económicos, describe la biotecnología como "Aplicación de la ciencia y la tecnología tanto a los organismos vivos.

Importancia Actual De La Biotecnología Alimentaria

La Biotecnología
Implica la manipulación con bases científicas.
La identificación de especies
Los Consumidores asocia la biotecnología de alimentos con los alimentos transgénicos.
Contamos con
La biotecnología puede aportar soluciones tanto para el control de la seguridad.

Características De Un Alimento En Su Estado Natural

Los alimentos
Proporcionan la energía y loa nutrientes necesarios.
Para
Llevar a cabo las funciones corporales y mantener una buena salud.
Y
Realizar las actividades cotidianas.
Los alimentos
Se pueden clasificar según distintos criterios
Como
Su origen, composición y componente predominante, principal función nutritiva que desempeñan.

Tecnología Del Frio

El uso
De frio como conservador tiene su origen en la humanidad
Que ha
Utilizado el frio del hielo, nieve o ríos para conservar los alimentos.
Appert desarrollo en 1840 un sistema de conservación por frio
La
Refrigeración y la congelación son dos tipos de técnicas diferentes
Consiste
En mantener el producto a una temperatura estable y fría

Conservación Por Calor

Es
El proceso de conservación de alimentos
Por calor
Se puede considerar como una técnica muy antigua.
Todas
Las técnicas culinarias de cocción, como asados, frituras y asados.
Los
Principios que rigen el procesamiento térmico
Se Aplican
Tanto al alimento como envasado convencional para proceso aséptico.