INSTITUTO: Universidad del sureste

ASIGNATURA: Biotecnología de los alimentos

TEMA: mapa conceptual

DOCENTE: Nefi Alejandro Sánchez gordillo

ALUMNA: Mariam de los ángeles Martínez Villagrán

UNIDAD 1

Conceptos básicos de la biotecnología

Con

la biotecnología incluye el uso de técnicas que incrementan el valor económico de plantas y animales

La manipulación con bases científicas de organismos vivos especialmente a escala genética

Para

Producir nuevos productos como hormonas, vacunas, anticuerpos etc

Importancia actual de la biotecnología

Es mejorar

Mejorar la calidad de las materias primas de origen vegetal y animal

procesados y conservados los alimentos

Tiene el control de la seguridad alimentaria

métodos de procesamiento en la industria alimentaria

industria de los alimentos están presentes desde que se siembran hasta que se obtiene el

Adecuarlo a las necesidades de producción, mejorar sus propiedades nutritivas, y cambiar sus cualidades sensoriales

Tecnología del frio

Es

La refrigeración y la congelación son dos tipos de técnicas de conservación

Frio positivo: mantiene el producto en una temperatura estable y fría

Frio negativo: la conversión del agua del alimento en hielo por almacenamiento a temperaturas inferiores a –18 ºC

Características de un alimento

Son

Los alimentos proporcionan energía y los nutrimentos necesarios para llevar a cabo las funciones corporales

Conservación por calor

Son

El proceso de conservación de alimentos por calor se puede considerar como una técnica muy antigua.

el procesamiento térmico se aplican tanto al alimento como al envasado convencional para proceso aséptico.

Disminución de la actividad acuosa del alimento

También

Se entiende como actividad de agua, la humedad en equilibrio de un producto, determinada por la presión parcial del vapor de agua en su superficie