



Mi Universidad

Mapa Conceptual

NOMBRE DEL ALUMNO: Rosalba Mazariegos López

TEMA: Tecnología Alimentaria

PARCIAL: 2 Parcial

MATERIA: Nutrición Clínica

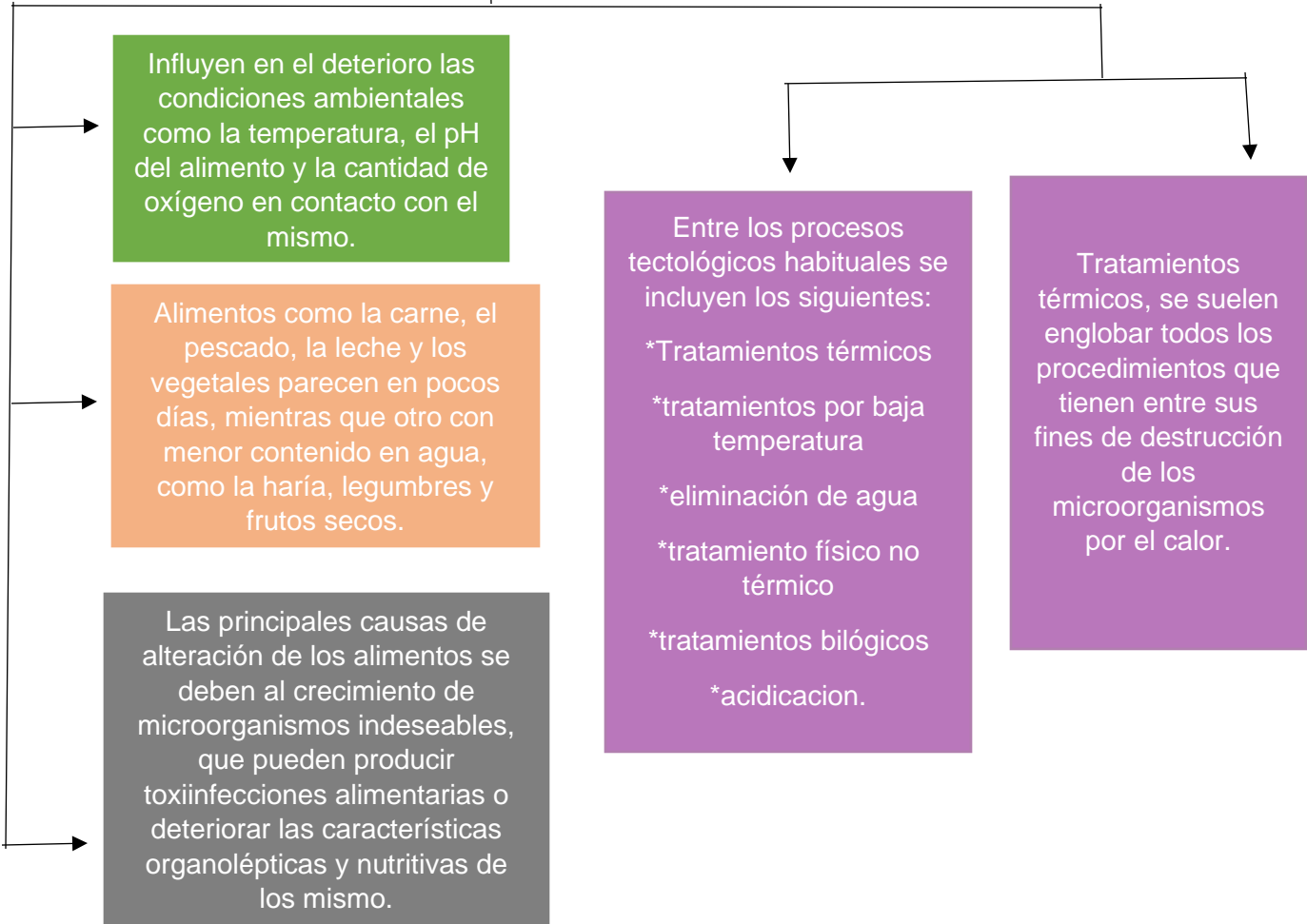
NOMBRE DEL PROFESOR: Gabriela Eunice García Espinoza

LICENCIATURA: Enfermería

TECNOLOGIA ALIMENTARIA

Que es

Son alimentos susceptibles de sufrir deterioro con el paso del tiempo. Esta influenciado mayoritariamente por la cantidad de agua que contenga el alimento.



Tratamientos térmicos

Se suelen englobar todos los procedimientos que tienen entre sus fines la destrucción de los microorganismos por el calor.

Estos tratamientos producen una desnaturalización de las proteínas de forma que aumenta la digestibilidad de las mismas.

En las legumbres se inactivan moléculas inhibitoras de las enzimas digestivas del organismo humano.

En los huevos se desnaturaliza la avidina, que en condiciones naturales impide la absorción de biotina.

En las patatas se destruye la solanina, que es un compuesto neurotóxico.

hervido

Consiste

En la inmersión de los alimentos en agua, a una temperatura cercana a la de la evaporación durante un tiempo variable.

Este método mejora la palatabilidad del alimento. Para llevar a cabo una cocción adecuada y evitar una mayor pérdida de nutrientes.



Tratamientos de baja temperatura

La conservación para bajas temperaturas: refrigeración, congelación, descongelación.

REFRIGERACION

Este es el método más frecuente utilizado en los hogares. Consiste en mantener un alimento a una temperatura comprendida 1 C Y 8 C.

CONGELACION

Se realiza a una temperatura entre 18 C – 30 C también denominada ultracongelación alargando de forma prácticamente indefinida.

DESCONGELACION

Es el paso previo el cocinado. Este proceso hay que realizarlo siguiendo unas pautas determinadas para evitar que el alimento congelado se contamine y comience la multiplicación de los microorganismos.

Lípidos, hidratos de carbono
vitaminas.

Los lípidos son parcialmente estables cuando se someten a tratamiento térmicos

Hidratos de carbono influye de distinta forma en los hidratos de carbono, por otro lado, los azúcares reductores pueden sufrir la reacción de millar.

El proceso depende de una serie de factores, En el tiempo y la temperatura que se aplique.