

Nombre de la Presentación: Super nota

Nombre del Alumno: Jenifer Elizabeth Velasco Hidalgo

Nombre del tema: Tecnología de frutas y hortalizas

Parcial: 2

Nombre de la Materia: Biotecnología de los alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 3°

Lugar y Fecha: Comitán de Domínguez, Chiapas a 8 de junio de 2022

Clasificación de las frutas

Según como sea la semilla



- Frutas de hueso o carozo
- Frutas de pepita
- Frutas de grano

Según su naturaleza

Clasificación de las frutas según su naturaleza

FRUTAS CARNOSAS
Contenido de agua en parte comestible > 50%



FRUTOS SECOS
Contenido de agua en parte comestible < 50%



FRUTAS OLEAGINOSAS
Se emplean para la obtención de grasas y como alimento



Tecnología de frutas y hortalizas

Métodos de conservación de frutas y hortalizas



Los mejores métodos de elaboración a pequeña escala son el secado, la conservación con productos químicos y la elaboración por calor

Tratamientos térmicos



Para lograr una elaboración y conserva satisfactorias de los productos frescos, es necesario destruir los agentes del deterioro sin que los productos pierdan su valor nutritivo ni su sabor

Productos hortofrutícolas



Son materiales biológicos que se pudren por causa de varios factores: del campo de producción, a la primera manipulación, al almacenamiento y transporte.

La aplicación de un tratamiento térmico a los alimentos es necesaria para:

- Reducir la flora microbiana presente en los alimentos
- Evitar las alteraciones producidas por los microorganismos no patógenos
- Aplicar el grado de calentamiento/enfriamiento adecuado a cada alimento en cuestión

Los cuatro objetivos principales que se persiguen al aplicar un tratamiento térmico a un alimento son:

- Destruir los microorganismos que puedan afectar a la salud del consumidor
- Destruir los microorganismos que puedan alterar las propiedades del alimento
- Desactivación enzimática
- Optimizar la retención de factores de calidad a un coste mínimo

El tratamiento térmico de un alimento depende de:

- La resistencia térmica de los microorganismos y enzimas presentes en el alimento
- La carga microbiana inicial que contenga el alimento antes de su procesado
- El pH del alimento
- El estado físico del alimento

Clasificación de las hortalizas

1. HORTALIZAS DE HOJA:

- ESPINACAS
- GRELO Y NABIZA
- ACELGA
- REPOLLO
- LOMBARDA
- COL DE BRUSELAS
- LECHUGA
- ACHICORIA
- ENDIBIA

3. TALLOS Y PECIOLOS:

- ESPÁRRAGOS
- CARDO
- BORRAJA
- APIO

4. FLORES:

- COLIFLOR
- BRÉCOL
- ROMANESCU
- ALCACHOFA

5. FRUTOS:

- TOMATE
- PIMIENTO
- BERENJENA
- CALABACÍN
- PEPINO
- AGUACATE

6. BULBOS:

- CEBOLLA
- CEBOLLETA
- CHALOTA
- PUERRO
- AJO

7. TUBÉRCULOS:

- PATATA
- BATATA

8. RAÍCES:

- ZANAHORIA
- NABO
- REMOLACHA

Elaboración postcosecha



Después de la cosecha, el producto se envía al centro de elaboración, donde se somete a lavado y enfriado rápido hasta los 1-2 °C por 20-25 minutos

Alimentos salados-fermentados



Son los que han pasado por una serie de procesos, que permiten el crecimiento de algunos microorganismos y bacterias aptos para nuestro consumo, además de para la conservación de alimentos frescos

Mermeladas



Es la mezcla del azúcar de la fruta y la azúcar agregada con la pectina presente o adicionada, para formar un gel, que le otorga al producto una naturaleza especial

Almibares



Es el resultado de la mezcla de agua y azúcar en presencia de un medio ácido y caliente para favorecer que se haga la solución a la que también se le conoce como jarabe

Jaleas



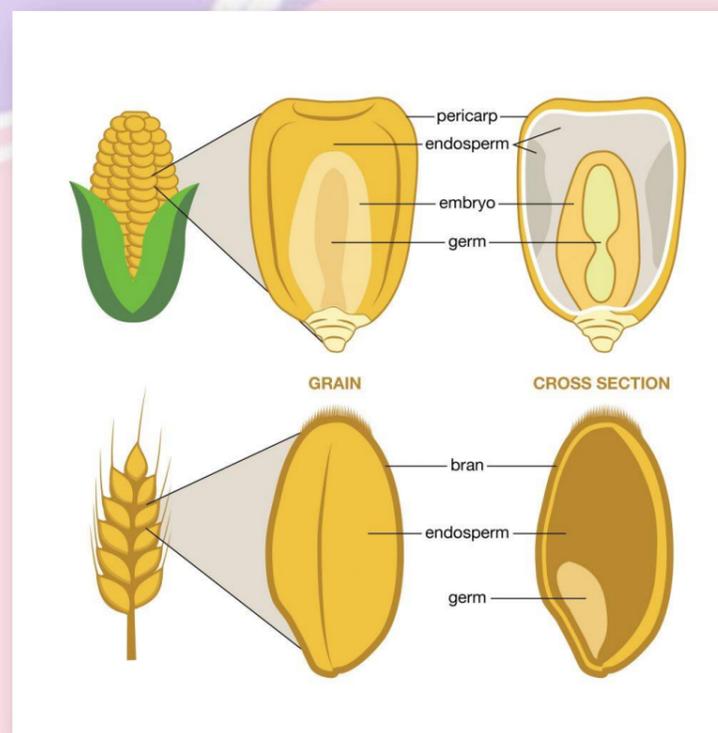
Productos preparados por cocción de zumos de frutas clarificados y azúcares hasta conseguir una consistencia de gel

Frutos secos



Alimentos principalmente energéticos y sus nutrientes principales son los lípidos, las proteínas y los minerales

Tecnología de los cereales



Un grano de cereal está formado por 3 partes claramente diferenciadas:

- ✚ Cubiertas externas o glumas
- ✚ Endospermo o núcleo central del grano
- ✚ Germen

La cadena alimentaria de los cereales de desayuno comienza con la producción, recolección y almacenamiento de materias primas y continúa con los procesos de elaboración, envasado, distribución, venta y preparación en el hogar por el consumidor hasta su ingesta.

Bibliografía

Universidad del Sureste, 2022. Antología de biotecnología de los alimentos. PDF. Recuperado el 8 de junio de 2022

[7e4c5c83797cc63169edefabdaf769e3-LC-LNU303 BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.pdf \(plataformaeducativauds.com.mx\)](https://plataformaeducativauds.com.mx/7e4c5c83797cc63169edefabdaf769e3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf)