



**Nombre de alumno: Montserrat  
Hernández Regalado**

**Nombre del profesor: Dr. Luz Elena  
Cervantes Monrroy**

**Nombre del trabajo: Super Nota**

**Materia: Biotecnología de los Alimentos**

**Grado: Tercero**

**Grupo: LNU17EMC0121-A**

# Tecnología de frutas y hortalizas

## Clasificación de frutas y hortalizas

- Según como sea la semilla
- Según su naturaleza
- Según la parte de la planta comestible
- Según su color



## Propiedades sensoriales

- Olor
- Color
- Sabor
- Textura

## Alteración de frutas y hortalizas

En el consumo de hortalizas y numerosas frutas, son muchas las posibilidades de contagio de peligrosas enfermedades infecciosas y parasitarias humanas por transmisión de microorganismos patógenos.



## Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

Los productos alimentarios hortofrutícolas son materiales biológicos que se pudren por causa de varios factores: del campo de producción, a la primera manipulación (cosecha, selección y elaboración), al almacenamiento y transporte.

## Métodos de conservación de frutas y hortalizas

Secado, elaboración de sustancias químicas, conservación con azúcar, mermeladas y jaleas



# Tecnología de frutas y hortalizas

## Tratamientos térmicos

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



## Alimentos salados – fermentados

Los alimentos 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

## Productos a partir de las frutas: secos, mermeladas, jaleas, almíbares, zumos y nectars

La característica común a todos los frutos secos es que en su composición natural tienen menos de un 50% de agua.



## Tecnología de los cereales

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.

## Fuentes de consulta:

UNIVERSIDAD DEL SURESTE 1 ANTOLOGIA. (n.d.).

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7e4c5c83797cc63169edefabdaf769e3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>