



Nombre. Andrea Altuzar Villatoro

Grado. 3

Grupo. A

Número de lista. 1

Actividad. Super nota

Tema. Principios basicos de biotecnología

Fecha. 17 de mayo del 2022.



BIOTECNOLOGÍA



Biotecnología.

Uso de sistemas biológicos que se encuentran en organismos o el uso de los organismos vivos para hacer avances tecnológicos y adaptar esas tecnologías a varios campos diferentes.



Biotecnología médica.
Es el uso de células vivas y otros materiales celulares con el fin de mejorar la salud de los humanos.

Biotecnología agrícola.
se centra en el desarrollo de plantas genéticamente modificadas con el fin de aumentar los rendimientos de los cultivos.



La biotecnología aplicada a los alimentos no sólo tiene como finalidad aumentar la producción, mejorar o modificar la funcionalidad, sino también atender la demanda de los consumidores para productos mas seguros, frescos, y sabrosos.



BIOTECNOLOGÍA



Procesamiento químico.
De los más comunes consiste en añadir a los alimentos determinadas sustancias químicas para preservarlos hasta el momento en que serán consumidos.



Procesamiento térmico.
Consiste en calentar la materia prima a altas temperaturas durante un periodo determinado, de modo de matar a los gérmenes o cualquier organismo nocivo al ser humano.

procesamiento por enfriamiento.
Impide la contaminación por bacterias de los alimentos, los cuales se someten en crudo a temperaturas inferiores a -18° Centígrados o 0° Fahrenheit, es lo que también llamamos como ultracongelación.



Procesamiento cuarta gama.
consistente generalmente en el lavado y desinfección, corte o troceado y envasado posterior del alimento para hacerlo llegar al consumidor.



BIOTECNOLOGÍA



Los alimentos naturales son aquellos de origen vegetal o animal que cumplen: no deben tener sustancias añadidas como sal, azúcar, edulcorantes, grasas o aditivos.



Alimentos menos perecederos

Alimentos más perecederos

La a_w de un alimento se puede reducir aumentando la concentración de solutos en la fase acuosa de los alimentos mediante la extracción del agua o mediante la adición de solutos.

La fermentación es una de las biotecnologías aplicadas más antiguas. Es una técnica de conservación de alimentos barata y fácil, y muy adecuada donde otros métodos son inaccesibles..



La pasteurización o pasterización es un proceso de conservación de alimentos mediante el calentamiento a altas temperaturas durante un período de tiempo determinado, seguido de un enfriamiento rápido.



BIOTECNOLOGÍA



La esterilización térmica de alimentos envasados, es la técnica de conservación mas usada. Su objetivo es procesar alimentos seguros, de alta calidad y a un precio que el consumidor esté dispuesto a erogar.



En el caso de la uperización, la temperatura a la que se calienta el alimento es de 150 grados. Se hace inyectando vapor durante uno o dos segundos, lo que acaba con todas las bacterias.

Bibliografía

Universidad del sureste. Uds. Antología de biotecnología.

Unidad 1. Recuperado el 16 de mayo del 2022.