



## Súper nota

**Nombre del Alumno:** Sandra Amairani López Espinosa.

**Nombre del tema:** Principios básicos de biotecnología.

**Parcial:** 1

**Nombre de la Materia:** Biotecnología de los alimentos.

**Nombre del profesor:** Luz Elena Cervantes Monroy

**Nombre de la Licenciatura:** Nutrición

**Cuatrimestre:** 3



# PRINCIPIOS BÁSICOS DE BIOTECNOLOGÍA

## Conceptos básicos de la Biotecnología.



Produce productos como hormonas, vacunas, enzimas, etc.”.



Aplicación de ciencia y tecnología a organismos para producir conocimiento, bienes y servicios.

## Importancia actual.



Modifica un alimento, mejora las plantas, animales, desarrollo de microorganismos.

## Principales métodos de procesamiento.



\*Fermentación  
\*Bioconservantes etc.



## Un alimento en estado natural.



- \*Proporcionan energía y nutrientes.
- \*Formados por compuestos bioquímicos comestibles.
- \*Agua: principal componente.

## Tecnología del frío.



Usado como conservador.  
\*refrigeración y congelación.



## Conservación por calor.



Métodos:  
\* Escaldado  
\*Pasteurización  
\*Esterilización  
\*Cocción  
\*Fritura.

Elimina las bacterias.

## Fermentación.



Depende de la conversión de azúcares a ácidos por microorganismos.

## Tecnologías de conservación.

Van desde altas presiones, irradiación, ultrasonidos o campos electromagnéticos.



## Disminución de la actividad acuosa



## Fuentes de consulta

- Universidad del sureste. (2022). Antología de Biotecnología de los alimentos. Recuperado el 20/Mayo /2022, deplataformaeducativauds.com.mx Sitio web:  
<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7e4c5c83797cc63169edefabdaf769e3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>.