



**Nombre de alumno: Sandra Amairani López Espinosa**

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

**Nombre del trabajo: Tecnología de frutas y hortalizas**

**Materia: Biotecnología de los alimentos**

**Grado: 3**

**Grupo: A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 10 de Junio de 2022.

# Tecnología de frutas y hortalizas

## Clasificación de frutas y hortalizas.



Se clasifican según como sea la semilla, su naturaleza, que parte de la planta es comestible y por su color.

## Propiedades sensoriales.



Sirven para determinar si una fruta o verdura es apta para nuestro consumo o si es de calidad, son color, olor, sabor y textura.

## Alteración de frutas y hortalizas.



Son susceptibles a: Bioagresores fitopatógenos y agentes peligrosos, alteraciones fisiológicas y bioquímicas, daños traumáticos y residuos de plaguicidas.

## Limpieza y selección de productos hortofrutícolas.



Son materiales biológicos que se pudren, estos factores de deterioro pueden ser de origen externo e interno y para evitarlos hay que cumplir con operaciones de limpieza, temperatura hasta 12 C° y desinfección.

## Métodos de conservación.



Los mejores son por secado la conservación con productos químicos y la elaboración por calor.

## Tratamientos térmicos.



Sirven para: Destruir los microorganismos, desactivación enzimática y optimizar la retención de factores de calidad

## 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.

## Productos a partir de las frutas secas.



Los frutos secos son energéticos y tienen lípidos, proteínas y minerales. Tienen menos de un 50% de agua y hay dos grupos: Los de cáscara dura y los blandos provenientes de frutas desecadas.

## Tecnología de los cereales.



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.

Fuente de consulta.

Universidad del Sureste. (2022). Libro de biotecnología de los alimentos. Recuperado el 10 de Junio de 2022, Sitio web:

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