

UDS

Nombre del alumno: Pablo David
Gomez Valdez

Nombre del prof: Luz Elena Cervatenes

NUTRICION

3ER

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

FRUTAS Y HORTALIZAS

CLASIFICACIÓN TIPO EJEMPLO

Frutos carnosos simples (derivados de una sola flor)

Tipos:

Hesperidio

Pepónide

Heterio o pseudocarpio

Pomo

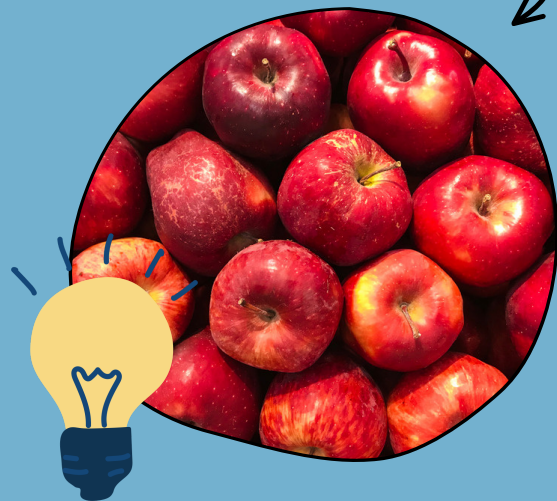
Ejemplo:

Naranja, Limón, Mandarina

Melón, Sandía

Fresa (frutilla)

Manzana, Pera



Propiedades sensoriales

Las propiedades sensoriales son los atributos de los alimentos que se detectan por medio de los sentidos y son, por tanto, la apariencia, el olor, el aroma, el gusto y las propiedades quinestésicas o texturales.

Alteración de frutas y hortalizas

Alteraciones en el producto. La composición y el bajo pH de las frutas y hortalizas las hace muy sensibles a muchas alteraciones originadas por hongos, bacterias, virus y parásitos, sobre todo si la humedad, la temperatura y el tiempo no son los adecuados.



Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

ha desarrollado equipos específicos para la industria alimentaria, así como para comercios y supermercados, especialmente diseñados para conseguir la máxima limpieza con rapidez y eficacia.

Las fregadoras de suelo realizan todas las tareas de limpieza en una sola operación. Según el modelo, pueden ser dirigidas desde el suelo o conducidas por un operario. Las limpiadoras de alta presión de agua fría o caliente abarcan diferentes potencias y prestaciones.



Métodos de conservación de frutas y hortalizas

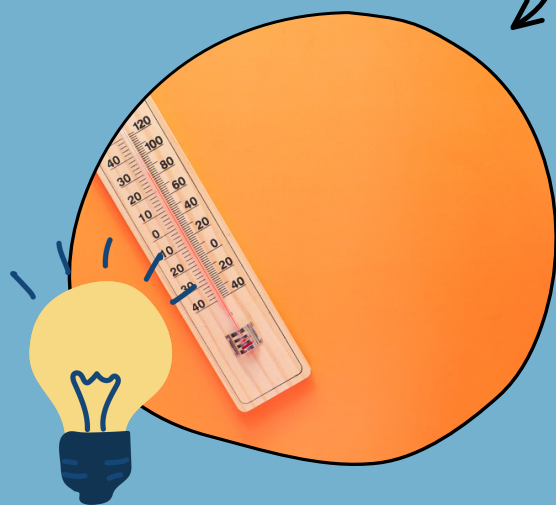
Los métodos de conservación que se mencionarán en este manad, dada su naturaleza, son: las conservas, la pasteurización, la conservación por adición de sólidos solubles (azúcar), la adición de ácido (vinagre) y el secado natural de frutas y hortalizas.



FRUTAS Y HORTALIZAS

Tratamientos térmicos

El tratamiento térmico de los alimentos, tiene como finalidad la destrucción de los microorganismos a través de calor. La pasteurización, es la eliminación de todos los organismos en estado vegetativo, que podrían provocar enfermedades, se utilizan temperaturas menores a 100 °C



Alimentos salados - fermentados

La kombucha, una bebida producida mediante la fermentación de té dulce con un cultivo de levadura y bacterias, ha existido de una forma u otra desde el año 220 a.C. y llegó a los mercados europeos a principios del siglo XX.



Tecnología de los cereales

Comprende básicamente tres bloques separados: el primero cubre desde la cosecha hasta el almacenado del grano, y engloba todas las operaciones que permiten extraer y estabilizar el grano de cereal; el segundo, denominado procesado preliminar, comprende aquellas operaciones que permiten obtener productos intermedios



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

ZUMO: Es el líquido obtenido de la expresión del fruto en condiciones óptimas (grado de madurez, características organolépticas, etc) y luego sometidas a un proceso de estabilización con el objeto de conservarlo con el tiempo.
NÉCTAR: Producto constituido por el jugo y/o la pulpa de frutos, finamente dividida y tamizada, con agua potable, azúcar, ácido orgánico, preservante químico y estabilizador si fuera necesario.
La mermelada es definida como una preparación de frutas enteras, en trozos o en puré cocidas en azúcar. Su textura es espesa y se solidifica una vez fría, tal como esta mermelada de guayaba con lavanda.
La jalea es también una preparación a base de azúcar, pero con jugo de frutas. Se preparan jaleas a base de frutas ricas en pectina como las manzanas o moras. Primero hay que obtener su jugo, colarlo y por último cocerlo con azúcar hasta que espese. ¿Otra opción? Utilizar pectina en polvo como en esta jalea de piña.



FUENTES:

[https://www.google.com/search?
q=Tecnolog%C3%ADa+](https://www.google.com/search?q=Tecnolog%C3%ADa+)

[https://www.google.com/search?
q=Productos+a+](https://www.google.com/search?q=Productos+a+)

<https://www.google.com/search?>

[https://www.google.com/search?
q=tratamientos+t%C3%A9rmicos](https://www.google.com/search?q=tratamientos+t%C3%A9rmicos)

[https://www.google.com/search?
q=M%C3%A9todos+](https://www.google.com/search?q=M%C3%A9todos+)