



Jazmín Mazariegos Aguilar

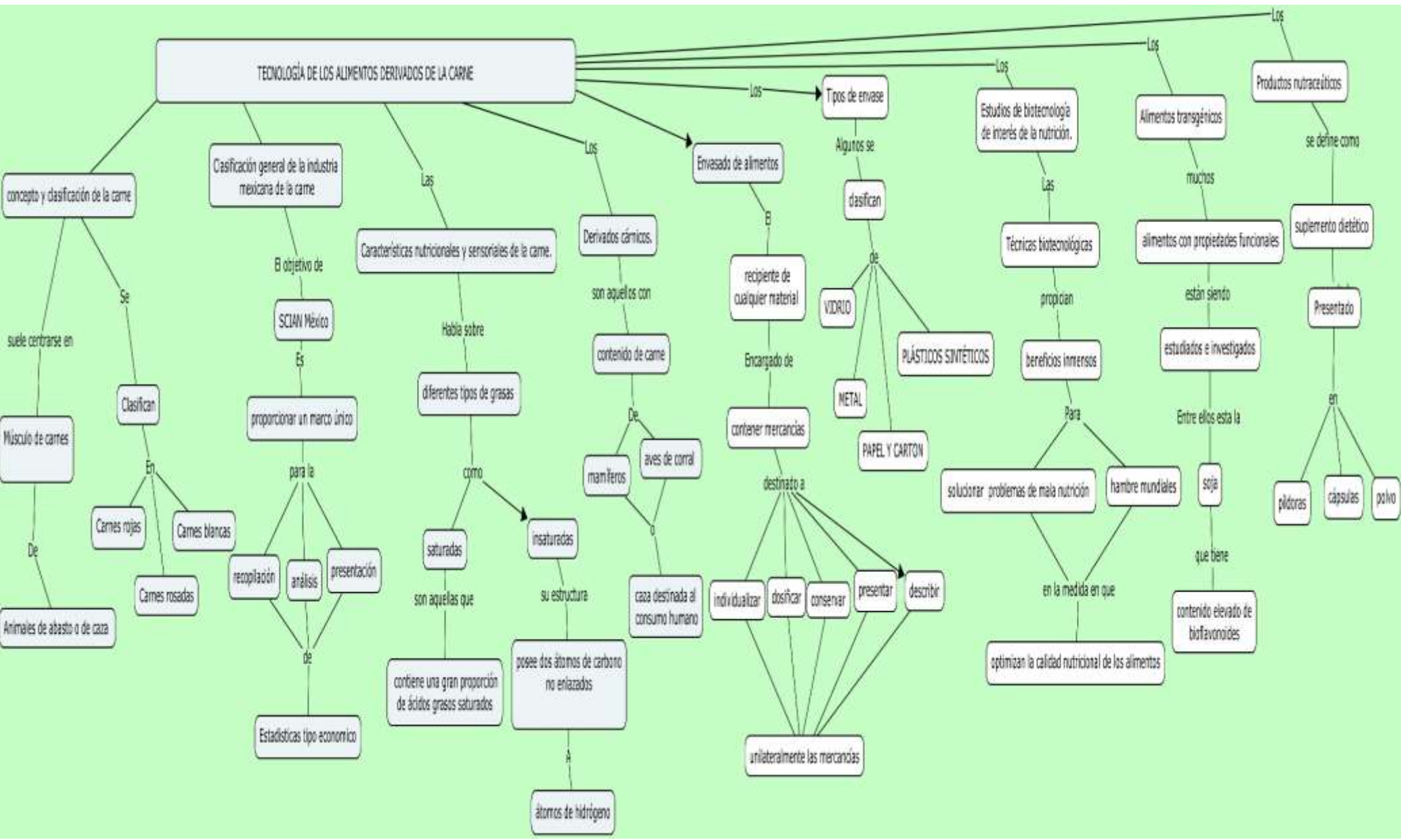
Luz Elena Cervantes Monroy

Biotecnología de los alimentos

Mapa conceptual de la unidad 4

Nutrición-A

3er cuatrimestre-parcial 4



TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS DERIVADOS DE LA CARNE

concepto y clasificación de la carne

Clasificación general de la industria mexicana de la carne

Características nutricionales y sensoriales de la carne.

Evasado de alimentos

Estudios de biotecnología de interés de la nutrición.

Alimentos transgénicos

Productos nutracéuticos

Músculo de carnes

SCIAM México

diferentes tipos de grasas

recipiente de cualquier material

Técnicas biotecnológicas

alimentos con propiedades funcionales

suplemento dietético

Animales de abasto o de caza

Estadísticas tipo económico

contiene una gran proporción de ácidos grasos saturados

posee dos átomos de carbono no enlazados

individualizar dosificar conservar presentar describir

optimizan la calidad nutricional de los alimentos

contenido elevado de bioflavonoides

píldoras cápsulas polvo

unilateralmente las mercancías

Bibliografía:

Biotecnología de los alimentos. (s. f.-b). plataformaeducativauds. Recuperado 17 de mayo de 2022, de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7e4c5c83797cc63169edefabdaf769e3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>