

UDS

Nombre del alumno: Pablo David Gomez
Valdez

Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes

Licenciatura: Nutricion
3er semestre

SUPER NOTA



Tecnología del frío:
Es un profesional con una formación sólida en Biología, Química, Física y Matemáticas, especializado en la transformación, conservación y preservación de alimentos y otras fuentes biológicas, que proporcionen alternativas y herramientas novedosas para el impulso del desarrollo económico, con integridad ética

CONSERVACIÓN POR CALOR:
EL CALOR DESTRUYE LA MAYORÍA DE GÉRMINES O DE SUS FORMAS DE RESISTENCIA (ESPORAS), AUNQUE LA TEMPERATURA A APLICAR VARÍA SEGÚN SE TRATE DE BACTERIAS, VIRUS, LEVADURAS O MOHOS.

Importancia actual de la Biotecnología Alimentaria:
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

- Principales métodos de procesamiento en la industria alimenticia:**
- Procesamiento químico.
 - Procesamiento térmico.
 - Procesamiento por enfriamiento.
 - Procesamiento Cuarta Gama.

Características de un alimento en su estado natural:
Los alimentos naturales son aquellos de origen vegetal o animal que cumplen la única condición requerida para no ser considerados procesados: no deben tener sustancias añadidas como sal, azúcar, edulcorantes, grasas o aditivos.

- Tecnologías modernas de conservación de alimentos:**
- Bioconservación de los alimentos o bacteriófagos (fagos) como amigos en el procesamiento de alimentos.
 - Nube de plasma: Tecnología no térmica.
 - Explosión azul: Foto-inactivación por luz ultravioleta azul.
 - Bomba atómica para microorganismos. ...
 - Micro Rayos

Disminución de la actividad acuosa de un alimento:
La aw 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 actividad de agua es uno de los factores intrínsecos que posibilitan o dificultan el crecimiento microbiano en los alimentos.

Fermentación como una técnica de la preservación de alimentos:
Este proceso consiste en transformar los azúcares que contiene el alimento en ácidos, impidiendo así el crecimiento de ciertas bacterias. Las fermentaciones pueden estar producidas por bacterias, levaduras, mohos o ambas, en este caso benéficas e inocuas.

La biotecnología agrupa todo el conjunto de técnicas, procesos y métodos que utilizan organismos vivos, como las bacterias, hongos y virus, partes de ellos o sistemas biológicos derivados de los mismos. Esto con la finalidad de generar y/o mejorar bienes y/o procesos que sean de interés para el ser humano.



BIBLIOGRAFIA:

<https://admision.utem.cl/2020/07/30/nuevas-tecnologias-en-la-conservacion-de-alimentos/>

https://www.unnoba.edu.ar/wp-content/uploads/2020/05/04_Alimentaci%C3%B3n-saludable-clase-15-M%C3%A9todos-conservaci%C3%B3n-de-alimentos.pdf

[http://www.equinlab.com/pdf_/La%20importancia%20de%20la%20actividad%20de%200agua%20\(aw\).pdf](http://www.equinlab.com/pdf_/La%20importancia%20de%20la%20actividad%20de%200agua%20(aw).pdf)