

Mi Universidad

Supernota.

Nombre del Alumno: Mitzy Yuliana Escobar Martínez.

Nombre del tema: Tecnología de frutas y hortalizas.

Parcial: 2do parcial.

Nombre de la Materia: Biotecnología de alimentos.

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre de la Licenciatura: Licenciatura en Nutrición.

Cuatrimestre: 3er Cuatrimestre.

PASIÓN POR EDUCAR

11 de junio de 2022, Comitán de Domínguez, Chiapas.



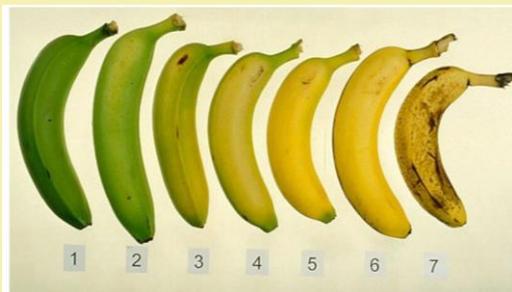
El Código Alimentario Español define hortalizas como "cualquier planta herbácea hortícola, en sazón, que se puede utilizar como alimento, ya sea crudo o cocinado". Y frutas al "fruto, la infrutescencia, la semilla o las partes carnosas de órganos florales que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propias para el consumo humano".



Tipos de hortalizas:



Fuente: SIAP



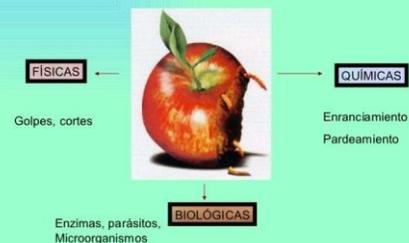
Propiedades sensoriales:

En las frutas y hortalizas las propiedades sensoriales juegan un papel muy importante en la determinación de la calidad de las mismas, basta con el análisis sensorial para darnos cuenta que una fruta no es apta para el consumo, o que simplemente no cumple con el nivel de calidad que nosotros requerimos. Se deben tener en cuenta las siguientes características: Olor, Sabor, Textura, color.

Alteración de frutas y hortalizas:

En el consumo de hortalizas y numerosas frutas, son muchas las posibilidades de contagio de peligrosas enfermedades infecciosas y parasitarias humanas por transmisión de Microorganismos patógenos. Las bacterias, virus y parásitos patógenos pueden sobrevivir meses o años en los lodos, en el suelo y en los vegetales y algunos, como las Salmonellas, son capaces de multiplicarse en el interior y en la cubierta de algunos vegetales.

Factores en la alteración de alimentos



Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

Para mantener la calidad del producto hay que cumplir algunas operaciones lo más antes posible después de la cosecha:

- Operaciones de limpieza para eliminar de la superficie del producto el material inorgánico y orgánico que puede encontrarse en la superficie;
- Reducción de la temperatura del producto hasta 12 C°;
- Desinfección de la superficie del producto, eficaz en los puntos más expuestos a riesgo. Los productos usados para la desinfección tienen que ser eficaces sin dejar trazas persistentes.

Métodos de conservación de frutas y hortalizas

Para lograr una elaboración y conserva satisfactorias de los productos frescos, es necesario destruir los agentes del deterioro sin que los productos pierdan su valor nutritivo ni su sabor. La fruta, las hortalizas y las raíces son las únicas fuentes naturales de vitamina C en la alimentación. Dicha vitamina se destruye fácilmente, especialmente cuando se usa calor para la elaboración del producto. Para retener la mayor cantidad posible de vitamina C en los alimentos elaborados, éstos deben utilizarse recién cosechados; no deben sumergirse ni lavarse durante períodos prolongados.

Tratamientos térmicos :

La aplicación de un tratamiento térmico a los alimentos es necesaria para:

- Reducir la flora microbiana presente en los alimentos
- Evitar las alteraciones producidas por los microorganismos no patógenos
- Aplicar el grado de calentamiento/enfriamiento adecuado a cada alimento en cuestión



Alimentos fermentados:

Los alimentos fermentados son los que han pasado por una serie de procesos, que permiten el crecimiento de algunos microorganismos y bacterias aptos para nuestro consumo, además de para la conservación de alimentos frescos.

Los alimentos fermentados son potentes quelantes desintoxicantes y contienen más probióticos que los suplementos probióticos, lo que es ideal para la optimización de la flora intestinal.

Productos a partir de las frutas: secos. mermeladas. jaleas. almibares. zumos y néctares:

Los frutos secos son alimentos principalmente energéticos y sus nutrientes principales son los lípidos, las proteínas y los minerales. Según el tipo de fruto, también pueden aportar buenas cantidades de vitaminas, sobre todo del grupo B, y de hidratos de carbono, en el caso de las frutas desecadas.



Tecnología de los cereales:

La cadena alimentaria de los cereales de desayuno 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 por el consumidor hasta su ingesta.

«Fuentes de consulta»

Libro de Biotecnología de alimentos UDS. (s. f.). [Libro electrónico]. *Tecnología de frutas y*

hortalizas. (pp55-85.). Recuperado el 10 de junio de 2022 de

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