



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

DOCENTE

ING. ENRIQUE EDUARDO ARREOLA

ALUMNO

MARIO PEREZ MARTINEZ

MATERIA

BIOTECNOLOGIA

TRABAJO

MAPA CONCEPTUAL

CARRERA

NUTRICION

SEMILLA

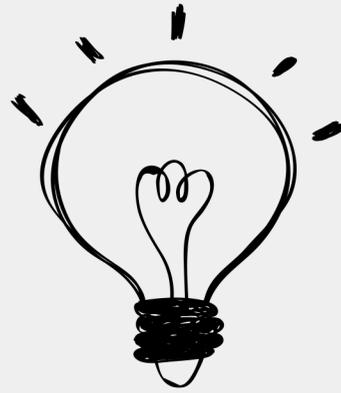
Frutas de hueso o carozo: Son aquellas que tienen una semilla grande y de cascara dura como durazno, albaricoque y melocotón. 2. Frutas de pepita: son las frutas que tienen varias semillas y de cascara menos dura como la pera y la manzana. 3. Frutas de grano: son aquellas frutas que tienen infinidad de pequeñas semillas como el higo y la fresa.

SEGUN SU NATURALEZA

Carnosas: a. Simples: Son de una sola flor y una semilla. Una sola flor y varias semillas: Drupa: Durazno, ciruela, aguacate. Bayas: Guayaba, tomate, anón, feijoa, uva, banano. Pomas: Manzana, pera. Hesperidios: Naranja, limón, mandarina y toronja. Peponidos: Sandía, melón.

PLANTA COMESTIBLE

1. Frutos: Berenjena, pimentón, tomate, calabaza. 2. Bulbos: cebolla, ajo. 3. Hojas y tallos verdes: Acelgas, lechuga, espinaca, perejil, brócoli, apio. 4. Flores: Alcachofa, coliflor. 5. Tallos jóvenes: Espárragos. 6. Legumbres frescas o verdes: arvejas, habas, frijoles. 7. Raíces: zanahoria, nabo, remolacha, rábano



TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS



OLOR Y COLOR

debe ser característico de la fruta. no debe presentar olores fuertes relacionados con algún agente químico.
el color verdoso en la cascara según sea el fruto, nos indicara que aún no se ha madurado.

SABOR Y TEXTURA

característico de la fruta, debe ser agradable y no demasiado intenso. el fruto debe tener una textura firme, no debe estar demasiado blando ni magullado. Debe ser de fácil manipulación y no debe presentar exudación.

ALTERACION DE FRUTA Y HORTALIZAS

Las frutas y hortalizas, alimentos fundamentales en la alimentación, están adquiriendo más importancia por su favorable valor energético, riqueza en vitaminas y minerales, abundante fibra y pH 5-7 muy favorable para el crecimiento de numerosas especies microbianas, cualidades que se consideran muy beneficiosas en una nutrición y dieta saludable

En las frutas y hortalizas las propiedades sensoriales juegan un papel muy importante en la determinación de la calidad de las mismas, ya que en la mayoría de los casos 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.

BIBLIOGRAFIA

ANTOLOGIA UDS MATERIA BIOTECNOLOGIA PAG. 57 UNIDAD II