



Mi Universidad

Ensayo

Nombre del Alumno: América Nahil Espinosa Cruz

Nombre del tema: "Tecnología de Frutas y Hortalizas"

Parcial: 2

Nombre de la Materia: Biotecnología de los Alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 3

Tecnología de Frutas y Hortalizas

Forman un grupo muy variable de alimentos y una fuente

Clasificación de Frutas y Hortalizas:

Semilla

Color

Naturaleza

1. Hortalizas de hoja verde (ricas en clorofila)
2. Hortalizas amarillas (ricas en caroteno)
3. Hortalizas de otros colores (ricas en vitamina C)

Son de una sola flor y una semilla. Una sola flor y varias semillas

Olor: debe ser característico de la fruta. no debe presentar olores fuertes relacionados con algún agente químico.

Juegan un papel muy importante en la determinación de la calidad

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.

Dentro del análisis sensorial se deben tener en cuenta las siguientes características:

Color: el color verdoso en la cascara según sea el fruto, nos indicara que aún no se ha madurado

Sabor: característico de la fruta, debe ser agradable y no demasiado intenso.

Merecen especial atención las repercusiones para la salud pública del consumo de vegetales contaminados por plaguicidas

Alteración de frutas y Hortalizas

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

Numerosas frutas, son muchas las posibilidades de contagio de peligrosas enfermedades infecciosas y parasitarias humanas por transmisión de microorganismos patógenos.

Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

Se someten a una serie de operaciones manuales y mecánicas antes de ser conservadas o distribuidas en el mercado

Factores de deterioro pueden ser de origen externa (bacterias, levaduras y mohos)

Deterioro del producto aumenta exponencialmente en caso de daños físicos en la superficie

Métodos de conservación de frutas y hortalizas

Lograr una elaboración y conserva satisfactorias de los productos frescos

La fruta, las hortalizas y las raíces son las únicas fuentes naturales de vitamina C en la alimentación.

Mejores métodos de elaboración a pequeña escala son el secado, la conservación con productos químicos y la elaboración por calor

Tecnología de Frutas y Hortalizas

Tratamientos térmicos

La aplicación de un tratamiento térmico 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

Los Tratamientos Térmicos suelen englobar todos los procedimientos que tienen entre sus fines la destrucción de los microorganismos por el calor.

Alimentos salados – fermentados

Son los que han pasado por una serie de procesos, que permiten el crecimiento de algunos microorganismos y bacterias aptos para nuestro consumo

La fermentación, las bacterias lactobacilos transforman los carbohidratos y azúcares de los alimentos, en ácido láctico

Se incluye dentro de la biotecnología tradicional, que también incluye entre otros la mejora por cruce sexual de diferentes variedades de plantas y animales

Tecnología de los cereales

Cadena alimentaria de los cereales de desayuno comienza con la producción, recolección y almacenamiento de materias primas

Los cereales de desayuno se componen de uno o más cereales a los que, según su formulación, se añaden vitaminas y minerales

Los cereales más relevantes desde el punto de vista de la nutrición humana son el trigo y el arroz