



Nombre de alumno: María Daniela Gordillo Pinto

**Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes
Monroy**

Nombre del trabajo: super nota Unidad I

Materia: Biotecnología de los alimentos

Grado: 3° cuatrimestre

Grupo: A

PRINCIPIOS BÁSICOS DE BIOTECNOLOGIA

CONCEPTOS BÁSICOS DE LA BIOTECNOLOGIA

La FAO: "La biotecnología implica la manipulación, con bases científicas, de organismos vivos, especialmente a escala genética, para producir nuevos productos como hormonas, vacunas, anticuerpos monoclonales, etc."



IMPORTANCIA ACTUAL DE LA BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA

1. Mejora de la calidad de las materias primas de origen vegetal y animal
2. Procesado y conservación de los alimentos
3. Control de la seguridad alimentaria



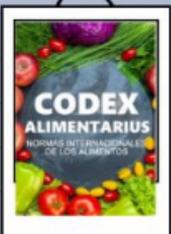
PRINCIPALES MÉTODOS DE PROCESAMIENTO EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

Los animales y las plantas han sido modificados en su mayoría para: || Adecuarlos a las necesidades de producción || Mejorar sus propiedades nutritivas || Cambiar sus cualidades sensoriales



CARACTERÍSTICAS DE UN ALIMENTO EN SU ESTADO NATURAL

El Codex Alimentarius define "alimento" como toda sustancia, elaborada, semielaborada o bruta, que se destina al consumo humano, incluyendo las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la fabricación, preparación o tratamiento de los alimentos.



TECNOLOGÍA DEL FRÍO

El uso de frío como conservador tiene su origen en la humanidad que ha utilizado el frío del hielo, nieve o ríos para conservar los alimentos.



CONSERVACIÓN POR CALOR

La intención de utilizar las altas temperaturas es la eliminación casi absoluta de microorganismos, toxinas y enzimas, las cuales pueden afectar drásticamente al producto.



PRINCIPIOS BÁSICOS DE BIOTECNOLOGIA

DISMINUCIÓN DE LA ACTIVIDAD ACUOSA DE UN ALIMENTO

Tiene incidencia sobre las características de calidad, tales como: textura, sabor, color, gusto, valor nutricional del producto y su tiempo de conservación.



FERMENTACIÓN COMO UNA TÉCNICA DE LA PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS

La conservación por fermentación depende de la conversión de azúcares a ácidos por la acción de los microorganismos y de la imposibilidad de las bacterias de crecer en un medio ácido



TÉCNOLOGÍAS MODERNAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

Las nuevas tecnologías en la conservación de alimentos van desde la aplicación de altas presiones, irradiación, ultrasonidos o la aplicación de campos electromagnéticos, entre otros.

