



Mapa conceptual

Nombre del Alumno:

Brayan Velasco Hernández

Parcial:2do

Nombre de la Materia:

*Biotecnología de los
alimentos*

Nombre del profesor: Luz

Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura:

Licenciatura en nutrición

Cuatrimestre:3er

Clasificación de frutas y hortalizas

Según como sea la semilla:

1. 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.

Según su naturaleza:

1. 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.

PROPIEDADES SENSORIALES

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.

ALTERACIÓN DE FRUTAS 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 y para completar, en muchos casos, los tratamientos de algunos procesos patológicos tan importantes en la actualidad como la obesidad e hiperlipidemias, diabetes, trastornos cardio-vasculares, y diverticulosis intestinales, tumores de colon y resto, hiperuricemias y gota, cataratas y degeneración macular, etc.

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

LIMPIEZA Y SELECCIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS

Los productos alimentarios hortofrutícolas son materiales biológicos que se pudren por causa de varios factores: del campo de producción, a la primera manipulación (cosecha, selección y elaboración), al almacenamiento y transporte. Después de la cosecha, las frutas se someten a una serie de operaciones manuales y mecánicas antes de ser conservadas o distribuidas en el mercado.

Métodos de conservación de frutas y hortalizas

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; deben elaborarse inmediatamente después de su preparación; en su confección no deben utilizarse utensilios de cocina de cobre o hierro ni recipientes desportillados.

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

Los cuatro objetivos principales que se persiguen al aplicar un tratamiento térmico a un alimento son:

- Destruir los microorganismos que puedan afectar a la salud del consumidor
- Destruir los microorganismos que puedan alterar las propiedades del alimento
- Desactivación enzimática
- Optimizar la retención de factores de calidad a un coste mínimo

Alimentos salados - 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. Es un paso muy eficaz, económico y sólo requiere de grandes conocimientos para llevarlo a cabo eficazmente.

A través de la fermentación, las bacterias lactobacilos transforman los carbohidratos y azúcares de los alimentos, en ácido láctico. Esta conserva los alimentos y no deja que las bacterias nocivas se desarrollen.

PRODUCTOS A PARTIR DE LAS FRUTAS: SECOS, MERMELADAS, JALEAS, ALMÍBARES, 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.

Materias primas

Los cereales de desayuno se componen de uno o más cereales a los que, según su formulación, se añaden vitaminas y minerales que completan el producto, haciéndolo más adecuado desde el punto de vista nutricional, ya que contribuyen a completar las Cantidades Diarias Recomendadas (CDR) de estos nutrientes.

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

BIBLIOGRAFÍA

LA INFORMACIÓN DE ESTE TRABAJO FUE SACADA DE LA ANTOLOGÍA QUE LE CORRESPONDE A LA MATERIA DE BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS EN LA LICENCIATURA EN NUTRICIÓN DE LA UDS.

[HTTPS://PLATAFORMAEDUCATIVAUDS.COM.MX/ASSETS/DOCS/LIBRO/LNU/7E4C5C83797CC63169EDEFABDAF769E3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.PDF](https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7E4C5C83797CC63169EDEFABDAF769E3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.PDF)

