



Nombre: Cristal Alejandra Hernández Roblero

Maestra: Luz Elena Cervantes Monroy

Grado: 3

Grupo: A

Actividad: Mapa conceptual

Materia: Biotecnología de los Alimentos



Comitán de Domínguez Chiapas (8 de junio de 2023)

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

2.1. CLASIFICACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Según como sea la semilla:

- 1- Frutas de hueso o carozo
- 2- Frutas de pepita
- 3- Frutas de grano

Según su naturaleza:

- 1- Carnosas
- Según su color:
 1. Hortalizas de hoja verde (ricas en clorofila)
 2. Hortalizas amarillas (ricas en caroteno)
 3. Hortalizas de otros colores (ricas en vitamina C)

Las frutas y hortalizas forman un grupo muy variable de alimentos y una fuente importante de vitaminas para la alimentación humana.

2.2. PROPIEDADES SENSORIALES

En las frutas y hortalizas las propiedades sensoriales juegan un papel muy importante, 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

Características: Olor, Sabor, Color & Textura

2.3. ALTERACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

La composición y el bajo pH de las frutas y hortalizas las hace muy sensibles a muchas alteraciones originadas por hongos, bacterias, virus y parásitos, sobre todo si la humedad, la temperatura y el tiempo no son los adecuados.

2.4 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.

2.5 MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- Refrigeración
- Desechado
- Congelación
- Ultracongelación
- Deshidratación
- Pasteurización
- Esterilización
- Escaldado o Ebullición

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

2.6. 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

Son ricas en fibra alimentaria, principalmente cuando son consumidas crudas y con cáscara.

- Son ricas en hidratos de carbono complejos.
- Poseen alto contenido de agua.
- Son una fuente importante de vitaminas y minerales, sustancias necesarias para el correcto funcionamiento del organismo.

2.9. TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES

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.

Las materias primas más utilizadas son: trigo, maíz, arroz, avena, cebada y otros cereales comestibles, ya sean enteros o troceados.

2.7. 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.

Procesos de fermentación:
Láctica & Alcohólica

2.8. 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.
- Se entiende por mermelada un producto formulado a base de fruta y azúcar, fundamentalmente.
- Jaleas, Son los productos preparados por cocción de zumos de frutas clarificados y azúcares hasta conseguir una consistencia de gel.

2.8. PRODUCTOS A PARTIR DE LAS FRUTAS: SECOS, MERMELADAS, JALEAS, ALMÍBARES, ZUMOS Y NÉCTARES

- El almíbar es el resultado de la mezcla de agua y azúcar en presencia de un medio ácido y caliente para favorecer que se haga la solución a la que también se le conoce como jarabe.
- El proceso de elaboración del zumo de fruta depende de si el zumo es "procedente de concentrado" o "no procedente de concentrado".
- Un néctar es una mezcla líquida de pulpa de fruta natural o concentrada, azúcar y agua para una fórmula que, en general, debe entregar un producto terminado de 15 °Brix.

BIBLIOGRAFIA

Universidad del Sureste. 2023. Antología de Biotecnología. Unidad 2 “Tecnología de frutas & hortalizas” pág. (55-85)

