



Nombre de alumno: América Nahil Espinosa Cruz

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monrroy

Nombre del trabajo: Principios Básicos de la Biotecnología

Materia: Biotecnología de los Alimentos

Grado: 3 cuatrimestre/ Nutrición

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a 20 de Mayo del 2023

PASIÓN POR EDUCAR

“PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA BIOTECNOLOGÍA”

Es una ciencia multidisciplinar que abarca diferentes técnicas y procesos, juntamente con las ciencias de la información, la tecnología emergente más puntera y con más futuro



Importancia actual de la Biotecnología



Se define la biotecnología de alimentos como “el conjunto de técnicas o procesos que emplean organismos vivos o sustancias que provengan de ellos para producir o modificar un alimento, mejorar las plantas o animales de los que provienen los alimentos.

Principales métodos de procesamiento en la industria alimenticia

En este sentido 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 (olor, sabor, forma, color, textura, etc.)

Características de un alimento en su estado natural



Los alimentos se pueden clasificar según distintos criterios: origen, composición y componente predominante, principal función nutritiva que desempeñan.

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.

Appert desarrolló en 1840 un sistema de conservación por frío

Conservación por calor



El proceso de conservación de alimentos por calor se puede considerar como una técnica muy antigua. Todas las técnicas culinarias de cocción, como asados, frituras, hervidos, etc.,

Fermentación como una técnica de la preservación de alimentos

La fermentación se usa de manera positiva en la industria, incluso algunos productos necesitan de este proceso para lograr un sabor único; por ejemplo, el vino.