



Nombre del alumno: Miriam Alejandra García Alfonso.

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monrroy

Nombre del trabajo: Súper nota.

Materia: Biotecnología de los Alimentos.

Grado: 3°

Grupo: A

Comitán de Domínguez Chiapas a **20 de Mayo del 2023.**

The logo for UDS (United Digital Services) features a stylized icon on the left composed of five curved, overlapping segments that resemble a fan or a series of stacked pages. To the right of this icon, the letters "UDS" are written in a bold, sans-serif, uppercase font. The entire logo is rendered in a light blue-grey color.

PRINCIPIOS BÁSICOS DE LA BIOTECNOLOGÍA

Biología de los Alimentos

¿QUÉ ES LA BIOTECNOLOGÍA?

Aplicación de la ciencia y la tecnología tanto a organismos vivos como a sus partes, productos y moléculas para modificar materiales vivos o no para producir conocimiento, bienes y servicios.



Aplicación en la industria alimentaria

- Fortalecimiento nutricional
- Desarrollo de procesos industriales
- Enzimas utilizadas en la alimentación humana
- Enzimas utilizadas en sectores industriales



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



Métodos de procesamiento en la industria alimenticia

1. Conservación de alimentos.
2. Control de calidad.
3. Seguridad alimentaria.
4. Salud de los consumidores.



Características de un alimento en su estado natural

Son alimentos más:
Sanos
Frescos
Nutritivos



Tecnología del frío

- Disminuye la velocidad de las reacciones químicas y bioquímicas de degradación.
- Inhibe la proliferación microbiana.



Conservación por calor

Escaldado
Pasteurización
Esterilización
Cocción
Fritura



Disminución de la actividad acuosa de un alimento

La aw establece el rango de inicio y final del crecimiento de muchos microorganismos. Sirve como método de conservación.



Fermentación como 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



TIPOS

F. Acética
F. Alcohólica
F. Butírica
F. Láctica



Tecnologías modernas de conservación de alimentos

Aplicación de:

- Altas presiones.
- Irradiación.
- Ultrasonidos.
- Campos electromagnéticos
- Entre otros.

BIBLIOGRAFÍA

Universidad del Sureste.2023.Antología de Biotecnología de los Alimentos (pp11-54).PDF.<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7e4c5c83797cc63169edefabdaf769e3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>