

Biotecnología de los alimentos

unidad 2

Nombre:Miguel Ángel Espinosa Sandoval

Maestra:Luz Elena Cervantes Monroy

CLASIFICACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Frutas de hueso o carozo: Son aquellas que tienen una semilla grande y de cascara dura como durazno, albaricoque y melocotón.

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.

ALTERACION 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

TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

TRATAMIENTOS TERMICOS

Los Tratamientos Térmicos suelen englobar todos los procedimientos que tienen entre sus fines la destrucción de los microorganismos por el calor.

CONSERVACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Para lograr una elaboración y conserva satisfactorias de los productos frescos, es necesario destruir los agentes del deterioro sin que los productos pierdan su valor nutritivo ni su sabor.

LIMPIEZA Y SELECCION DE HORTOFRUTICOLAS

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.

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.

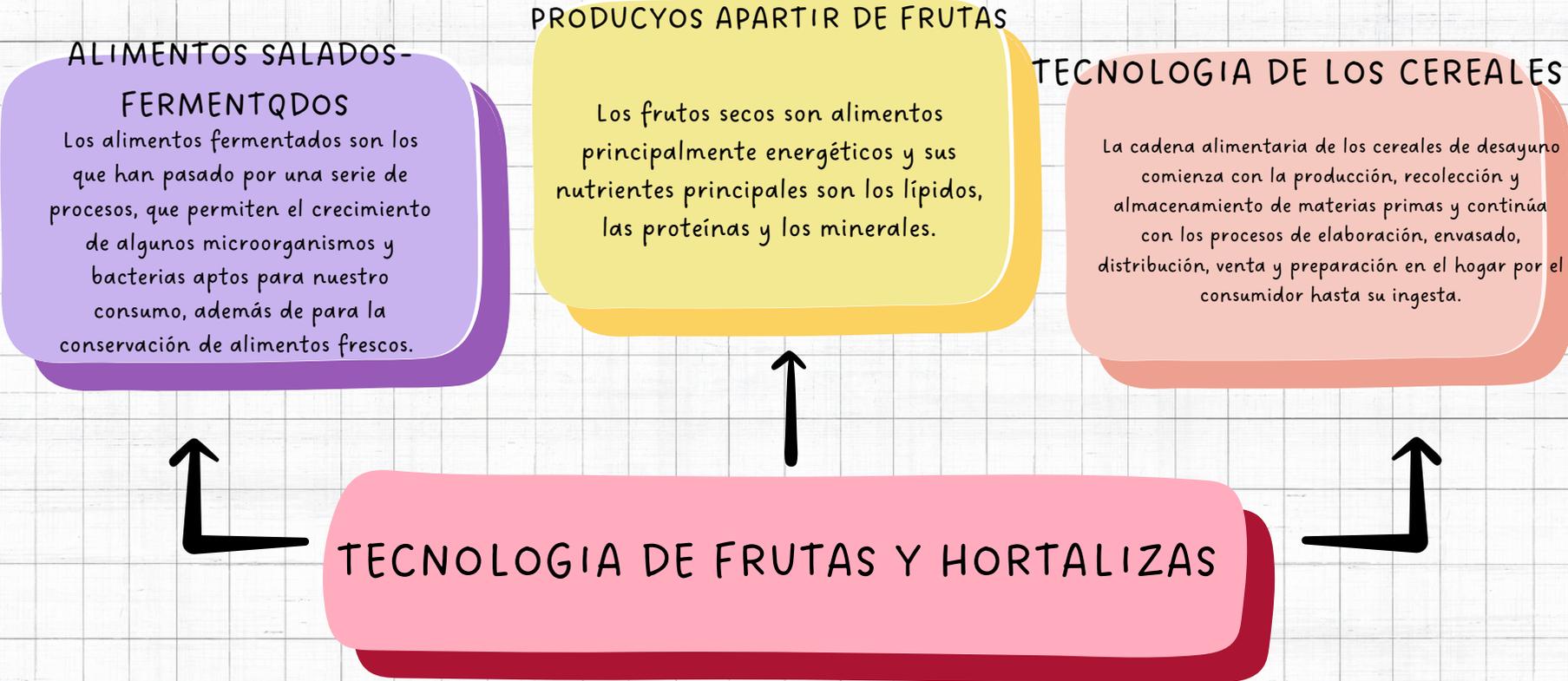
PRODUCTOS A PARTIR DE FRUTAS

Los frutos secos son alimentos principalmente energéticos y sus nutrientes principales son los lípidos, las proteínas y los minerales.

TECNOLOGIA 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.

TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS



Bibliografia

Antologia UDS