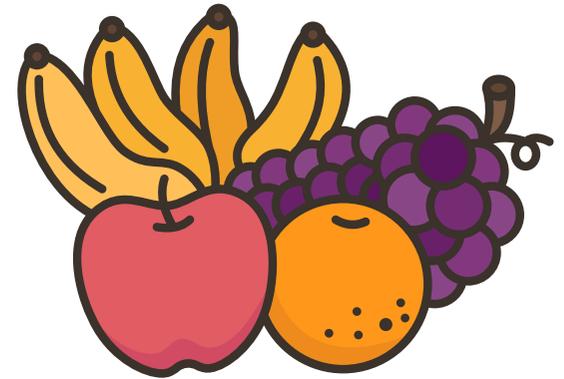


ACTIVIDAD 2, MAPA
CONCEPTUAL



"TECNOLOGIA DE FRUTAS Y
HORTALIZAS"



ASIGNATURA: BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

PROFESORA: LUZ ELENA CERVANTES MONROY

LNU.

ALUMNA: JAZMIN BERNABE GALICIA

3ER. CUATRIMESTRE

10/06/23



TECNOLOGÍA 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*
- 2. Frutas de pepita :** *Son aquellas que tienen una semilla grande y de cascara dura*
- 3. Frutas de grano:** *son aquellas frutas que tienen infinidad de pequeñas semillas*

clasificación de las hortalizas

Según la parte comestible

- 1. Frutos:** Berenjena, pimentón
- 2. Bulbos:** cebolla, ajo
- 3. Hojas y tallos verdes:** Acelgas, lechuga
- 4. Flores:** Alcachofa, coliflor

Según su color

- 1. Hortalizas de hoja verde**
- 2. Hortalizas amarillas**

Según su naturaleza

Simples: Son de una sola flor y una semilla. Una sola flor y varias semillas como son las :

Drupa: Durazno, ciruela
Bayas: Guayaba, tomate, anón
Pomas: Manzana, pera
Hesperidios: Naranja, limón

Hortalizas de otros colores

- 1. hortalizas de hojas**
- 2. vainas**
- 3. tallos y peciolo**
- 4. flores**
- 5. frutos**

Propiedades sensoriales

Olor

debe ser característico de la fruta. no debe presentar olores fuertes relacionados con algún agente químico

Textura

debe tener una textura firme no debe estar blando ni magullado

Sabor

característico de la fruta, debe ser agradable y no demasiado intenso

Color

el color verdoso nos indicara que aún no se ha madurado, si presenta un color agradable nos damos cuenta que está en el punto deseado para su cosecha.

juegan un papel muy importante en la determinación de la calidad de las mismas, basta con el análisis sensorial para darnos cuenta que una fruta no es apta para el consumo

Alteración de frutas y hortalizas

frutas y hortalizas

alimentos fundamentales en la alimentación se consideran muy beneficiosas en una nutrición y dieta saludable

alteraciones de las frutas y hortalizas

Las frutas y hortalizas, en su estado fresco o natural, son susceptibles a los cuatro grupos de factores intrínsecos

Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

Los factores de deterioro son de origen externa y externa

El deterioro del producto aumenta en caso de daños físicos en la superficie

Elaboración post-cosecha

Después de la cosecha, el producto se envía al centro de elaboración, donde se somete a lavado y enfriado rápido hasta los 1-2 °C por 20-25 minutos

Características del producto lavado con agua no tratada

Examinando el producto 3 días después se nota en la superficie de la cascara la presencia de una ligera capa formada por sales minerales

Métodos de conservación de frutas y hortalizas

elaboración y conserva

es necesario destruir los agentes del deterioro sin que los productos pierdan su valor nutritivo ni su sabor

Secado

puede secarse por calor solar o artificial Secaderos de exposición directa, en los que el producto se expone al sol en una caja ventilada de paredes y tapa transparentes sobre una base aislada

Elaboración con sustancias químicas

Las sustancias químicas que se utilizan en la elaboración son el azúcar, la sal, el vinagre y conservantes químicos

Tratamientos térmicos

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

alimento de baja acidez

exige un calentamiento por encima de 100 °C, generalmente en el rango entre 116°C y 130°C

Alimentos salados - fermentados

fermentados

son los que han pasado por una serie de procesos, aptos para nuestro consumo

La fermentación se incluye

se incluye dentro de la biotecnología tradicional, que incluye entre otros la mejora por cruce sexual

Fermentación láctica

Se origina en muchas bacterias lácticas en algunos protozoos y en el músculo esquelético humano

Fermentación alcohólica

Se obtiene alcohol etílico o etanol y dióxido de carbono da lugar a diferentes bebidas alcohólicas

Métodos de elaboración casera de hortalizas

Las más adecuadas para este tipo de proceso son:
: repollo, nabo, zanahoria, rábano

Productos a partir de los frutos secos,

frutos secos

son alimentos principalmente energéticos y sus nutrientes principales son los lípidos,

Características generales

La característica común a todos los frutos secos es que en su composición natural tienen menos de un 50% de agua.

Los de cascara dura son ricos en:

- **Lípidos:**
- **Proteínas**
- **Calcio**
- **Fibra**
- **Vitaminas**
- **Minerales**

Los que no llevan cáscara son ricos en:

- **Hidratos de carbono**
- **Minerales**

jaleas

Son los productos preparados por cocción de zumos de frutas clarificados y azúcares hasta conseguir una consistencia de gel

BIBLIOGRAFIA:

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE.2023.ANTOLOGIA DE BIOTECNOLOGIA DE LOS
ALIMENTOS.PDF**