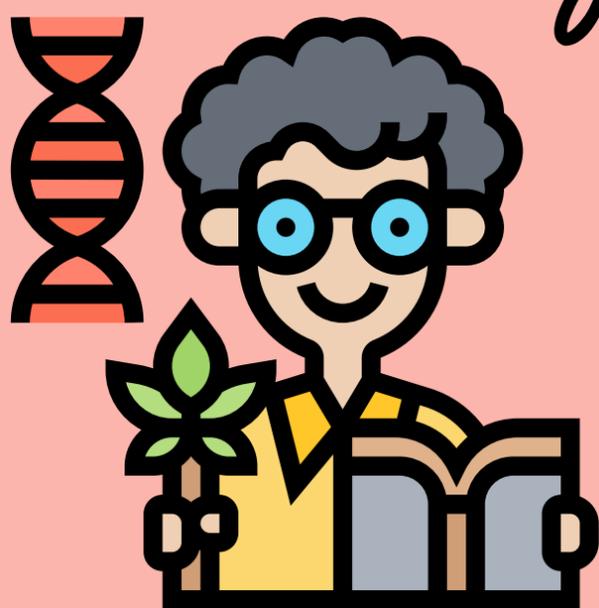


Biotecnología

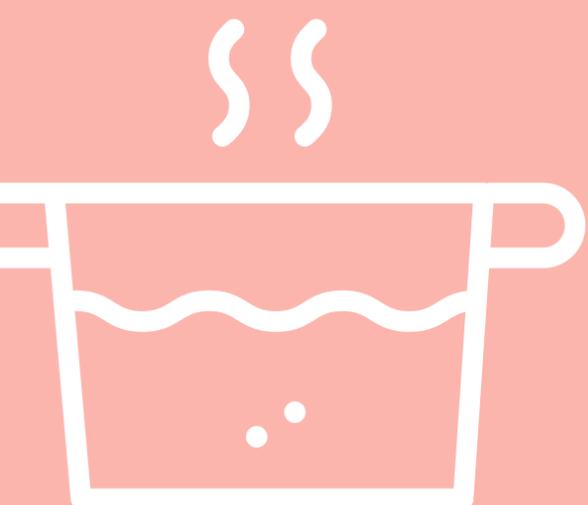


**Nombre del alumno (a): Norma
Daniela Villatoro Monzón**

**Asesor académico: Luz Elena
Cervantes Monroy**

Actividad : Super Nota

grado y grup: LNU-3



UDS

Principios básicos de la biotecnología



Conceptos básicos de la biotecnología

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 de la biotecnología alimentaria

Estas pueden ser técnicas o procesos que emplean organismos vivos o sustancias que surgen de ellos para producir o modificar un alimento, esto ayuda a mejorar las plantas o animales de los que provienen los alimentos, o desarrollar microorganismos que intervengan en los procesos de elaboración de los mismos.

Principales métodos de procesamiento en la Industria alimentaria



1. Embotellado y enlatado. Una técnica destaca por su eficacia y que consiste en introducir alimentos que han sido expuestos al calor en un recipiente y sellarlos al vacío.
2. Congelación. ...
3. Adición de compuestos químicos.

Características de un alimento natural

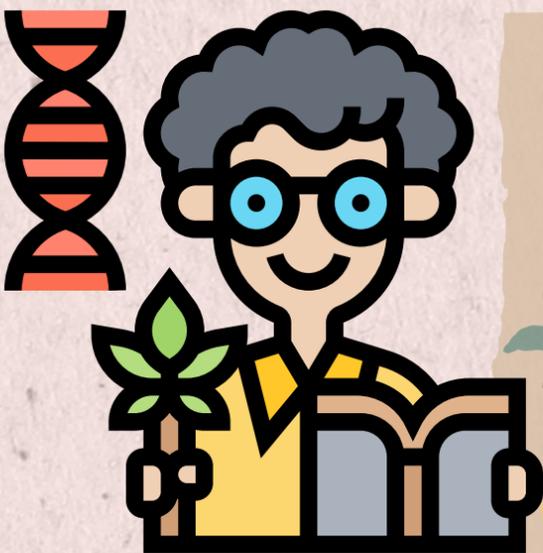
Los alimentos se pueden clasificar según distintos criterios: origen, composición y componente predominante, principal función nutritiva que desempeñan.



Tecnología del frío

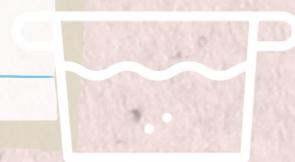
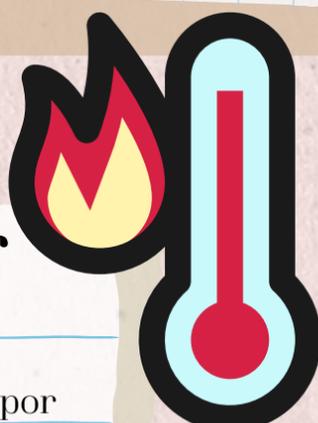
El uso de frío como conservador tiene su origen en la humanidad que ha utilizado el frío del hielo, nieve o ríos para conservar los alimentos.

Esto ayuda a disminuir la velocidad de las reacciones químicas y bioquímicas de degradación al bajar la temperatura.



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.,



Biotecnología

Disminución de la actividad acuosa de un alimento

Se entiende como actividad de agua (valor aw), la humedad en equilibrio de un producto, determinada por la presión parcial del vapor de agua en su superficie. El valor aw depende de la composición, la temperatura y el contenido en agua del producto.



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; una gran variedad de vinagres; la cerveza en todos sus derivados; diversos quesos, algunos de ellos no serían comestibles en ciertas culturas; derivados de la leche, como el yogurt; derivados de la carne como los embutidos; productos de panificación; aceitunas, etc.



Tecnologías modernas de conservación de alimentos

Los avances científicos están permitiendo encontrar diferentes procesos no térmicos que consiguen, sin elevación de las temperaturas de los alimentos, la eliminación de gérmenes patógenos para mejorar la conservación. Las nuevas tecnologías en la conservación de alimentos van desde la aplicación de altas presiones

