



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE
LICENCIATURA EN NUTRICION
TERCER CUATRIMESTRE**

MAESTRA:LUZ ELENA CERVANTES MONRROY

ALUMNA : NOEMI CAROLINA COBOS ZUMARRAGA

TAREA :SUPER NOTA PRINCIPIOS BASICOS DE BIOTECNOLOGIA



BIOTECNOLOGIA

CIENCIA QUE ESTUDIA ORGANISMOS VIVOS

BIOTECNOLOGIA ENZIMATICA

SE USA PARA QUE LAS INDUSTRIAS DESARROLLEN PRODUCTOS DE CALIDAD HOMOGENEA.

la fermentacion es un proceso catabolico de oxidacion incompleta

La biotecnología ha demostrado ser una poderosa herramienta para la creación de mejores alimentos para el consumidor, creando cultivos más resistentes, más productivos y más respetuosos con el medio ambiente



METODOS DE PROCESAMIENTO EN LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS

ENLATADO
FERMENTACION
CONGELACION
ENVASADO
PASTEURIZACION
AHUMADO



ALIMENTOS NATURALES

LOS ALIMENTOS NATURALES SON AQUELLOS A LOS CUALES NO SE HA AÑADIDO NINGUN COMPONENTE, ES DECIR, NO SE LES HA ADICIONADO INDUSTRIALMENTE SAL, AZUCAR, GRASAS U OTROS COMPONENTES Y TAMPOCO HAN RECIBIDO UN TRATAMIENTO INDUSTRIAL.



TECNOLOGIAS DE FRIO NO FROST Y CONVENCIONAL



DISMINUCION DE LA ACTIVIDAD ACUOSA DE UN ALIMENTO

LA ACTIVIDAD ACUOSA DE LOS ALIMENTOS PUEDE DISMINUIRSE AUMENTANDO POR SU PARTE LA CONCENTRACION DE SOLUTOS EN FASE ACUOSA MEDIANTE LA EXTRACCION DE AGUA DE LOS ALIMENTOS, LO QUE LLAMAMOS LIOFILIZACION, O MEDIANTE LA AÑADIDURA DE NUEVOS SOLUTOS.

CONSERVACION POR CALOR

La pasteurización es un proceso de conservación por calor que utiliza temperatura menor de 100°C durante corto tiempo, al que sigue un proceso de enfriamiento rápido posterior.



TECNOLOGIAS MODERNAS PARA LA CONSERVACION DE ALIMENTOS

IRRADIACION Y AGUA ELECTROACTIVADA , ULTRASONIDOS

