

ANGEL GABRIEL OJEDA ALTUZAR

BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

UNIDD 2

PROPIEDADES SENSORIALES

olor, sabor, texturas.

CLASIFICACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

según su semilla , según su naturaleza
frutas carnosas frutos secos fruto
oleaginosas , según su olor y
hortalizas.

TRATAMIENTOS TÉRMICOS

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

ALTERACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

1) Bioagresores fitopatógenos y agentes peligrosos para la salud pública: Hongos, levaduras y micotoxinas, bacterias, virus y parásitos. 2) Alteraciones fisiológicas y bioquímicas. 3) Daños traumáticos 4) Residuos de plaguicidas.

LIMPIEZA Y SELECCIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS

la limpieza por el tipo de alimento o forma e especial

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

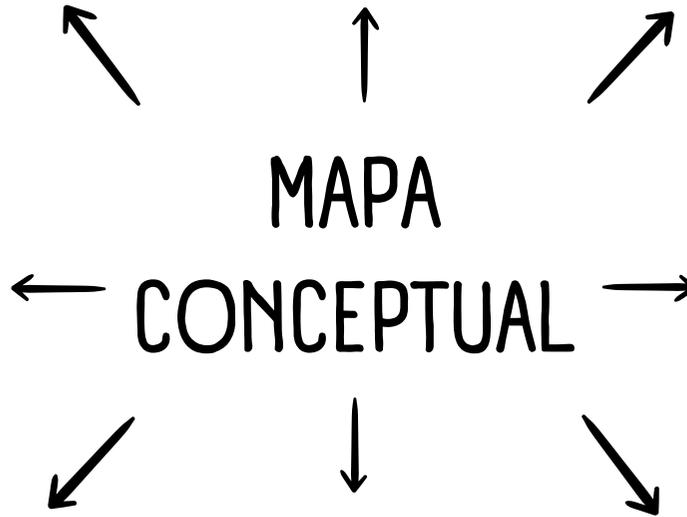
Para lograr una elaboración y conserva satisfactorias de los productos frescos, es necesario destruir los agentes del deterioro sin que los productos pierdan su valor nutritivo ni su sabor.

TECNOLOGÍA 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. *tetur adipiscing elit, dignissim taciti semper consequat pharetra himenaeos nam, hac ante ultrices aliquam praesent feugiat.*

MAPA

CONCEPTUAL



INFOGRAFIA

LA INFORMACION DE ESTE TRABAJO FUE
RECAUDADA DE LA ANTOLOGIA DE
BIOTECNOLOGIA DE LO ALIMENTOS