

BIOTECNOLOGÍA

Angel Gabriel Ojeda Altuzar



HABLEMOS SOBRE EL

BIOTECNOLOGÍA

¿QUÉ ES LA BIOTECNOLOGÍA?



LA BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA UTILIZA, MODIFICA O CREA SISTEMAS BIOLÓGICOS Y ORGANISMOS VIVOS O SUS DERIVADOS PARA OBTENER ALIMENTOS. SE TRATA DE UNA DE LAS GRANDES ESPERANZAS PARA LUCHAR CONTRA EL HAMBRE, SOBRE TODO EN LAS REGIONES MÁS POBRES DEL MUNDO.

IMPORTANCIA

LA BIOTECNOLOGÍA APLICADA A LOS ALIMENTOS NO SÓLO TIENE COMO FINALIDAD AUMENTAR LA PRODUCCIÓN, MEJORAR O MODIFICAR LA FUNCIONALIDAD, SINO TAMBIÉN ATENDER LA DEMANDA DE LOS CONSUMIDORES PARA PRODUCTOS MÁS SEGUROS, FRESCOS, Y SABROSOS



TECNOLOGÍA DE FRIO

ESTA SE UTILIZA PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS, COMO TAMBIÉN A MODIFICARLOS

CONSERVACIÓN POR CALOR

AL MANTENERSE EN UNA TEMPERATURA ALTA EL ALIMENTO SE MANTIENE EN BUEN ESTADO.

FERMENTACIÓN

SE UTILIZA PARA MODIFICAR A LOS ALIMENTOS Y DARLES UNA MAYOR DURACIÓN

TECNOLOGÍAS MODERNAS PARA LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS

LAS NUEVAS TECNOLOGÍAS EN LA CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS VAN DESDE LA APLICACIÓN DE ALTAS PRESIONES, IRRADIACIÓN, ULTRASONIDOS O LA APLICACIÓN DE CAMPOS ELECTROMAGNÉTICOS. DENTRO DE ESTE ÚLTIMO GRUPO, LOS ULTRASONIDOS Y LOS CAMPOS ELÉCTRICOS PULSANTES SON DOS DE LAS TECNOLOGÍAS MÁS PROMETEDORAS EN LA ACTUALIDAD

