



**NOMBRE DEL ALUMNO: JIMENA  
MALDONADO MARÍN.**

**NOMBRE DEL PROFESOR: LUZ ELENA  
CERVANTES MONROY.**

**MATERIA: Biotecnología.**

**GRADO: 3er CUATRIMESTRE.**

**GRUPO:**

**"A".**

**FECHA: 11 DE JUNIO DEL 2023**

## 2.1. CLASIFICACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- Según como sea la semilla.
- Según su naturaleza.
- Según la parte de la planta comestible.
- Según su color.

## 2.2. PROPIEDADES SENSORIALES

En las frutas y hortalizas las propiedades sensoriales juegan un papel muy importante en la determinación de la calidad de las mismas.

## 2.2. PROPIEDADES SENSORIALES

se deben tener en cuenta las siguientes características:

- Olor.
- Color.
- Sabor.
- Textura.

# TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

## 2.3. ALTERACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

En el consumo de hortalizas y numerosas frutas, son muchas las posibilidades de contagio de peligrosas enfermedades infecciosas y parasitarias humanas por transmisión de microorganismos patógenos.

## TIPOS DE ALTERACIONES DE LAS FRUTAS Y HORTALIZAS

- Bioagresores fitopatógenos y agentes peligrosos para la salud pública: Hongos.
- Alteraciones fisiológicas y bioquímicas.
- Daños traumáticos.
- Residuos de plaguicidas.

## 2.4. LIMPIEZA Y SELECCIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS.

para mantener la calidad del producto hay que cumplir algunas operaciones lo más antes posible después de la cosecha:

- Desinfección de la superficie.
- Reducción de la temperatura.

## 2.5 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

## SECADO.

El secado tiene por objeto reducir el contenido en agua del producto hasta un nivel que sea insuficiente para la actividad de las enzimas o el crecimiento de los microorganismos.

## 2.6. TRATAMIENTOS TÉRMICOS

La aplicación de un tratamiento térmico a los alimentos es necesaria para:

- Reducir la flora microbiana
- Evitar las alteraciones
- Aplicar el grado de calentamiento/enfriamiento adecuado a cada alimento en cuestión.

# TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

## 2.7. ALIMENTOS SALADOS - FERMENTADOS.

Los alimentos fermentados son los que han pasado por una serie de procesos, que permiten el crecimiento de algunos microorganismos y bacterias aptos para nuestro consumo.

## 2.8. PRODUCTOS A PARTIR DE LAS FRUTAS

- Frutos secos.
- Mermeladas.
- Jaleas.
- Zumos.
- Néctar.

## 2.9. 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.

# **BIBLIOGRAFIA.**

**UDS(2023). ANTOLOGÍA DE Biotecnología.**

**(PÁGS. 55-85)**