*Nombre del Alumno: America Nahil Espinosa Cruz*

*Nombre del tema: La Calidad de un alimento*

*Parcial: II*

*Nombre de la Materia: Preparación y Conservación de los alimentos*

*Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes*

*Nombre de la Licenciatura: Nutrición*

*Cuatrimestre: 4to*

LA CALIDAD DE UN ALIMENTO
FACTORES BIOLÓGICOS
Bacterias, Mohos y Levaduras. Éstos a su vez se pueden clasificar, de acuerdo a la temperatura en la que se desarrollan en 3 tipos: Psicrófilos (presentes a temperaturas bajas). Mesófilos (presentes a temperatura ambiente). Termófilos (presentes a temperaturas altas).
CRITERIOS DE CALIDAD DE UN ALIMENTO
el conjunto de cualidades que hacen aceptables los alimentos a los consumidores. Estas cualidades incluyen tanto las percibidas por los sentidos (cualidades sensoriales): sabor, olor, color, textura, forma y apariencia
FACTORES FÍSICO QUÍMICOS
Los cambios biológicos son más rápidos a mayores temperaturas, hasta llegar a una temperatura óptima; puedes observar que en época de calor se descomponen más rápido los alimentos debido a la rápida proliferación de mohos y bacterias
FACTORES DE PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS DE CALIDAD
el valor nutritivo, Los principales factores que afectan a la calidad final del alimento son: Seguridad sanitaria, estabilidad,Palatabilidad valor nutritivo y funcionalidad
FACTORES BIOQUÍMICOS
Existen contaminantes y venenos que pueden sustituir a un sustrato y unirse al sitio activo de una enzima en lugar de él, inhibiéndose así la función del sustrato original
MÉTODOS PARA MEDIR LA CALIDAD DE UN ALIMENTO
pruebas microbiológicas y pruebas quimicas.
Pruebas nutricionales, indicadores de calidad y etiquetado: Perfiles de grasas (saturadas, mono, poli, trans). Contenido de proteína y carbohidratos. Colesterol. Perfil de azúcar. Fibra dietética. Vitaminas, minerales y electrolitos
FACTORES IMPLICADOS EN A DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS
Estos cambios se generan desde que se obtiene el alimento hasta que llega a nuestra mesa y pueden ser provocados por agentes internos o externos
DESCOMPOSICIÓN DE ALIMENTOS
En la descomposición, la temperatura es un factor importante, dado que a altas temperaturas las reacciones microbiológicas y de oxidación ocurren más rápido. A bajas temperaturas la descomposición se da más lentamente