

Mi Universidad

NOMBRE DE LA MATERIA: BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

NOMBRE DEL ALUMNO: AMANDA ITZEL CALDERÓN

TEMA: TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

CUATRIMESTRE: TERCER CUATRIMESTRE

LICENCIATURA: NUTRICIÓN

tecnología de frutas y hortalizas



• Clasificación de frutas y hortalizas

Las frutas y hortalizas también se pueden clasificar según su color en: verde, amarillo-anaranjado, blanco, azul-violeta y rojo. Lo ideal es que el plato tenga al menos dos a tres colores todos los días

• Propiedades sensoriales

son tejidos vivos en el momento de su consumo, por lo tanto respiran.

Color	Frutas y Hortalizas
Verde	Lechuga, brócoli, espárragos, pepino, kiwi, manzana verde, limón, lima, papaya verde, mango verde, melón verde, sandía verde, calabacín, pimiento verde, tomate verde, guisantes, judías verdes, espárragos, brócoli, lechuga, pepino, kiwi, manzana verde, limón, lima, papaya verde, mango verde, melón verde, sandía verde, calabacín, pimiento verde, tomate verde, guisantes, judías verdes.
Amarillo-anaranjado	Manzana roja, naranja, mandarina, kiwi, melón, sandía, calabacín, pimiento rojo, tomate rojo, guisantes, judías verdes, espárragos, brócoli, lechuga, pepino, kiwi, manzana verde, limón, lima, papaya verde, mango verde, melón verde, sandía verde, calabacín, pimiento verde, tomate verde, guisantes, judías verdes.
Blanco	Lechuga, brócoli, espárragos, pepino, kiwi, manzana verde, limón, lima, papaya verde, mango verde, melón verde, sandía verde, calabacín, pimiento verde, tomate verde, guisantes, judías verdes.
Azul-violeta	Lechuga, brócoli, espárragos, pepino, kiwi, manzana verde, limón, lima, papaya verde, mango verde, melón verde, sandía verde, calabacín, pimiento verde, tomate verde, guisantes, judías verdes.
Rojo	Lechuga, brócoli, espárragos, pepino, kiwi, manzana verde, limón, lima, papaya verde, mango verde, melón verde, sandía verde, calabacín, pimiento verde, tomate verde, guisantes, judías verdes.



• Alteración de frutas y hortalizas

Un alimento está alterado cuando en él se presentan cambios que limitan su aprovechamiento.



• Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

Utiliza 3 gotas de lejía, por cada litro de agua. Deja reposar las frutas y verduras por 30 minutos. Luego enjuágalas con agua limpia para consumirlas.



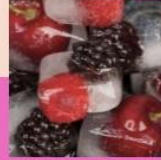
• Métodos de conservación de frutas y hortalizas

- Refrigeración ...
- Congelación ...
- Ultracongelación ...
- Escaldado o ebullición ...
- Esterilización ...
- Pasteurización ...
- Deshidratación ...
- Desecado



- *Tratamientos térmicos*

tienen como fin destruir o inactivar microorganismos que atenten contra la salud del consumidor



- *Alimentos saludables - fermentados*

Entre los productos más destacados de la fermentación encontramos, el yogur, el kéfir, los quesos, cervezas, vinos, sidras, el pan, el chocolate, café, kombucha, chukrut, kimchi, encurtidos



- *Productos a partir de las frutas: secos, mermeladas, jaleas, almíbares, zumos y néctares*

partir de las frutas y hortalizas se obtienen una diversidad de productos, tales como, mermeladas, confituras, encurtidos, zumos, néctares, purés, chutneys y otras elaboraciones



- *Tecnología de los cereales*

La extrusión de alta presión, permite obtener harinas con mayor valor nutricional y funcional. La biotecnología abre las puertas a la creación de cereales con características específicas, como resistencia a plagas o mayor contenido de proteínas

