

NOMBRE DEL ALUMNO: DILI HAIDEE REYES ARGUETA.
NOMBRE DEL PROFESOR: DRA. LUZ ELENA CERVANTES MONROY.
CURSO: BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS
CARRERA: NUTRICIÓN
GRADO: TERCER CUATRIMESTRE

TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

CLASIFICACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS

SEGÚN COMO SEA LA SEMILLA:



1. Frutas de hueso o carozo: Son aquellas que tienen una semilla grande y de cascara dura como durazno, albaricoque y melocotón.

Frutas de pepita: son las frutas que tienen varias semillas y de cascara menos dura como la pera y la manzana.



3. Frutas de grano: son aquellas frutas que tienen infinidad de pequeñas semillas como el higo y la fresa.



SEGÚN SU NATURALEZA:

CARNOSAS:

. Simples: Son de una sola flor y una semilla. Una sola flor y varias semillas:

- Drupa: Durazno, ciruela, aguacate.
- Bayas: Guayaba, tomate, anón, feijoa, uva, banano. ☐
- Pomos: Manzana, pera. ☐
- Hesperidios: Naranja, limón, mandarina y toronja. ☐
- Peponidos: Sandía, melón.



SEGÚN LA PARTE DE LA PLANTA COMESTIBLE:



- 1. Frutos: Berenjena, pimentón, tomate, calabaza.
- 2. Bulbos: cebolla, ajo.
- 3. Hojas y tallos verdes: Acelgas, lechuga, espinaca, perejil, brócoli, apio.
- 4. Flores: Alcachofa, coliflor.
- 5. Tallos jóvenes: Espárragos.
- 6. Legumbres frescas o verdes: arvejas, habas, frijoles.
- 7. Raíces: zanahoria, nabo, remolacha, rábano.

SEGÚN SU COLOR:

-
-
- 1. Hortalizas de hoja verde (ricas en clorofila)
- 2. Hortalizas amarillas (ricas en caroteno)
-



PROPIEDADES SENSORIALES

OLOR

debe ser característico de la fruta. no debe presentar olores fuertes relacionados con algún agente químico.



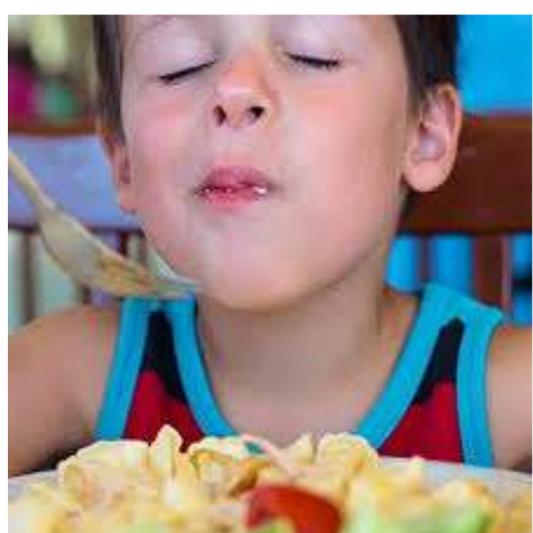
COLOR:

el color verdoso en la cascara según sea el fruto, nos indicara que aún no se ha madurado



SABOR:

característico de la fruta, debe ser agradable y no demasiado intenso.





TEXTURA:

el fruto debe tener una textura firme, no debe estar demasiado blando ni magullado. Debe ser de fácil manipulación y no debe presentar exudación.

ALTERACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

TIPOS DE ALTERACIONES DE LAS 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.



Alternaria



Fusarium



Aspergillus



Penicillium



LIMPIEZA Y SELECCIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS

Los productos alimentarios hortofrutícolas son materiales biológicos que se pudren por causa de varios factores: del campo de producción, a la primera manipulación (cosecha, selección y elaboración), al almacenamiento y transporte.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

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.



CONSERVAS CON AZÚCAR:

Se basan en la utilización de una alta concentración de azúcar con la pulpa o el jugo de las frutas a fin de crear productos en los que sea difícil que proliferen el moho y los hongos.



ENCURTIDOS DE HORTALIZAS:

Muchos tipos de hortalizas frescas tiernas, así como algunos tipos de fruta, pueden conservarse encurtiéndolas en vinagre.



CONSERVAS EN SAL:

En general, este método se utiliza para conservar los frijoles verdes. Se colocan capas alternas de judías verdes tiernas y sal en grandes tarros de cristal o barro; la capa superior ha de ser de sal



TRATAMIENTOS A BASE DE CALOR:

Durante muchos años se ha utilizado el calor para conservar frutas y hortalizas, utilizando métodos de enlatado o embotellado.



TRATAMIENTOS TÉRMICOS

Durante muchos años se ha utilizado el calor para conservar frutas y hortalizas, utilizando métodos de enlatado o embotellado.



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, además de para la conservación de alimentos frescos.



PRODUCTOS A PARTIR DE LAS FRUTAS: SECOS, MERMELADAS, JALEAS, ALMÍBARES, ZUMOS Y NÉCTARES

Los frutos secos son alimentos principalmente energéticos y sus nutrientes principales son los lípidos, las proteínas y los minerales.



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

UNIVERSIDAD DEL SURESTE.2023. ANTOLOGIA DE BIOQUIMICA DE ALIMENTOS.PDF