



Mi Universidad

Super nota

Nombre del Alumno Otoniel Yajaciel Mendez Hernandez

Nombre del tema Introducción Tecnología De Frutas y Hortalizas

Parcial 2

Nombre de la Materia Biotecnología

Nombre del profesor Luz Elena Cervantes Monroy

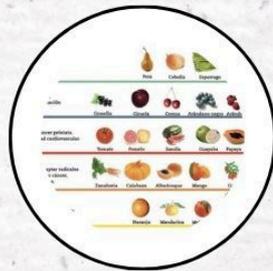
Nombre de la Licenciatura Nutrición

Cuatrimestre Tercero

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Clasificación de frutas y hortalizas

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 que durante el día se consuma una variedad de colores, de preferencia "cinco porciones, cinco colores".



Propiedades sensoriales

son tejidos vivos en el momento de su consumo, por lo tanto respiran. La principal consecuencia de este hecho es que se afecta su estabilidad, calidad y vida útil durante el almacenamiento.

Alteración de frutas y hortalizas

está alterado cuando en él se presentan cambios que limitan su aprovechamiento. El alimento alterado tiene modificadas sus características organolépticas y no son aptos para el consumo



Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

Más que nada la tiene que ser desinfectadas y la selección se asegura que el producto esté en calidad y condiciones para su venta que este llamativo que su color est en perfectas condiciones

Métodos de conservación de frutas y hortalizas

las conservas son de tipo : la pasteurización, la conservación por adición de sólidos solubles (azúcar), la adición de ácido (vinagre) y el secado natural de frutas y hortalizas.



Tratamientos térmicos

involucran la esterilización o pasteurización en frascos, botellas, u otros envases con la misma función. Además existen otros envases como los tarros de hojalata y la esterilización de productos a granel y luego su envasado aséptico.



Productos a partir de frutos secos

Por ejemplo, mermelada de manzana y nueces, gelatinas con frutos secos, bebidas de cacahuete, barras energéticas



Alimentos salados fermentados

el yogur, el kéfir, los quesos, cervezas, vinos, sidras, el pan, el chocolate, café, kombucha, chukrut, kimchi, encurtidos



Tecnología de los cereales

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.



Bibliografía

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/fichaspdf/Ficha_59_Frutas_Hortalizas.pdf
<https://higieneambiental.com/higiene-alimentaria/limpieza-y-desinfeccion-de-hortalizas-y-frutas-en-la-restauracion>
https://support.google.com/websearch/answer/9351707?hl=es-419&visit_id=638536586776551935-1996254992&p=featured_snippets&rd=1
<https://www.itac-professional.com/blog/potenciar-productos-con-frutos-secos-nuevas-aplicaciones-industria-alimentaria>
<https://kefirko.es/blogs/recetas/guia-de-iniciacion-a-la-fermentacion-de-frutas-y-verduras#:~:text=Es%20el%20proceso%2C%20realizado%20por,la%20fermentaci%C3%B3n%2C%20se%20conoce%20cultivo>
<https://www.ugr.es/~mgroman/archivos/TC/mat.pdf>