

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. ☐

Pomas: 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.

