



**TECNOLOGIA DE
FRUTAS Y
HORTALIZAS**

**BIOTECNOLOGIA DE
LOS ALIMENTOS**

NUTRICIÓN

UNIDAD 2

**ALUMNA: SOFIA
PEREYRA ORANTES**

**PROFESORA: LUZ
ELENA CERVANTES
MONROY**

10/JUNIO/2024



TECNOLOGIA 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.



Verde: Este grupo aporta escasas calorías y tienen un gran valor alimentario por su riqueza en vitaminas, especialmente A, C, el complejo B, E y K, y minerales como magnesio y potasio.

Blanco: Contienen compuestos azufrados, almidones y vitaminas del complejo B. Poseen minerales como potasio, magnesio

Rojo: Son fuente de carotenoides, vitaminas A, C, y ácido fólico, entre otras vitaminas del complejo B

Amarillo-naranja: Poseen principalmente caroteno, sustancia que favorece la formación de vitamina A y tiene efecto antioxidante.

Azul-violeta: Debe su color a una sustancia llamada antocianina que tiene efecto antioxidante. Poseen minerales como potasio, magnesio, vitaminas del complejo B y algo de vitamina C.

Propiedades Sensoriales

Las propiedades sensoriales son los atributos de los alimentos que se detectan por medio de los sentidos y son, por tanto, la apariencia, el olor, el aroma, el gusto y las propiedades quinestésicas o texturales.



MICROORGANISMOS CAUSANTES DE LAS ALTERACIONES DE LOS ALIMENTOS



Alteración de frutas y hortalizas

Un alimento está alterado cuando en él se presentan cambios que limitan su aprovechamiento. El alimento alterado tiene modificadas sus características organolépticas y no son ap

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

Los métodos de conservación que se mencionarán en este manad, dada su naturaleza, son: las conservas, 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

Los tratamientos térmicos más comunes son la pasteurización y la esterilización. Estos procesos implican la aplicación de altas temperaturas, que generalmente se alcanzan sumergiendo el alimento, una vez envasado, en un baño de agua caliente a alta presión



Alimentos fermentados- salados

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

Mermeladas, confituras, encurtidos, zumos, néctares, purés, chutneys y otras elaboraciones



Tecnología de los cereales

Una vez recolectados, los granos son sometidos a un proceso de limpieza para eliminar impurezas y restos de plantas. Después de la limpieza, los granos de cereales son sometidos a un proceso de molienda. Este proceso convierte los granos en harina mediante la utilización de molinos de piedra o de acero.



Bibliografía

https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/Nutricion/fichaspdf/Ficha_59_Frutas_Hortalizas.pdf

https://repositorioubu.sisbi.uba.ar/gsd/collect/encrucci/index/assoc/HWA_257.dir/257.PDF

<https://alimentos.elika.eus/wp-content/uploads/sites/2/2017/10/7.Alteración-de-los-alimentos.pdf>

<https://www.gutmicrobiotaforhealth.com/es/alimentos-fermentados-lo-que-nos-dice-la-ciencia-hoy/>