



Mi Universidad

Alumna: Wendy Jocelin Jiménez Aguilar

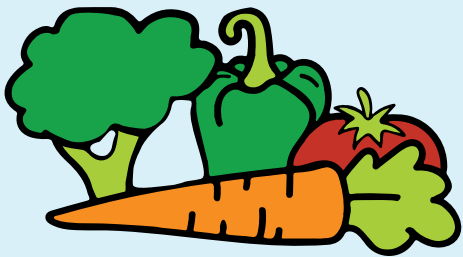
Docente: Luz Elena Cervantes Monroy

Biotecnología de los alimentos

Licenciatura en nutrición

Clasificación de frutas y hortalizas

Según la semilla
Segun la naturaleza
Segun su color



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.



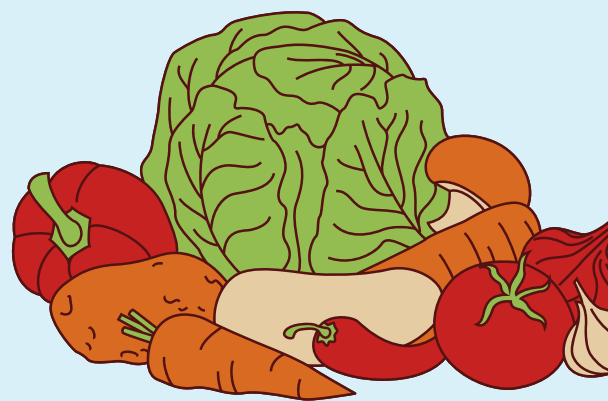
Alteracion de frutas y hortalizas

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



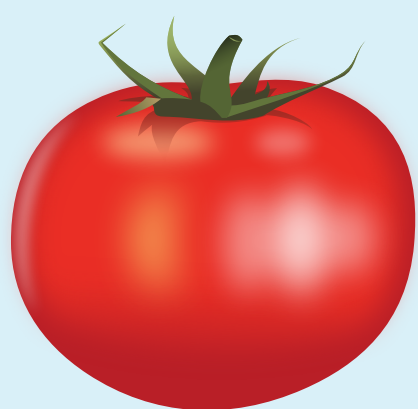
Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

Siempre que sea posible, el lavado de frutas y hortalizas debe realizarse directamente bajo el chorro de agua, evitando que, una vez limpios, los vegetales entren de nuevo en contacto con el agua de lavado, con utensilios y superficies sucias o con alimentos crudos.



Métodos de conservación de frutas y hortalizas

Estos incluyen métodos físicos como el calor (escaldado, pasteurización, esterilización) y el frío (refrigeración, congelación), así como el control de factores internos como el pH y la acidez. Cada método tiene ventajas e inconvenientes dependiendo del alimento





Tratamientos térmicos

La aplicación de un tratamiento térmico a los alimentos es necesaria para

- Reducir la flora microbiana presente en los alimentos
- Evitar alteraciones producidas por los microorganismos no patógenos

Alimentos salados – fermentados

Son los que han pasado por una serie de procesos que permiten el crecimiento de algunos microorganismos y bacterias aptos por nuestro consumo



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

A 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



Avances tecnológicos en el procesamiento de cereales La extrusión de alta presión, permite obtener harinas con mayor valor nutricional y funcional.

Referencias

universidad del sureste.antologia de biotecnología de los alimentos.2023.pdf

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/e33a2ced640f5ba36bf8173cd4f4324b-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>