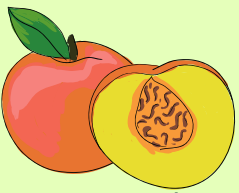


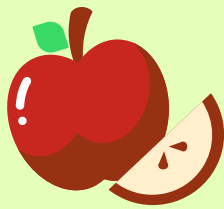
Tecnología de FRUTAS Y HORTALIZAS

CLASIFICACIÓN DE LAS FRUTAS

Según como sea la semilla:



Frutas de hueso o carozo



Frutas de pepita

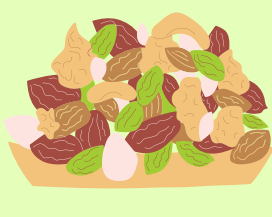


Frutas de grano

Según su naturaleza:



Frutas carnosas



Frutos secos



Frutas oleaginosas

CLASIFICACIÓN DE LAS HORTALIZAS

Según la parte de la planta comestible:

1. Frutos:



2. Bulbos:



3. Hojas y tallos verdes:



4. Flores:



5. Tallos jóvenes:



6. Legumbres frescas o verdes:



7. Raíces:



8. Vainas



9. Frutos



Según el color:

Hortalizas de hoja verde



Ricas en clorofila

Hortalizas amarillas



(ricas en caroteno)

Hortalizas de otros colores



Ricas en Vitamina C

PROPIEDADES SENSORIALES

En las frutas y hortalizas las propiedades sensoriales juegan un papel muy importante en la determinación de la calidad de las mismas

Olor:



Debe ser característico de la fruta, un olor intenso en una fruta demuestra que la fruta está en plena madurez, pero si el olor es demasiado fuerte es probable que la fruta esté empezando su proceso de descomposición.

Color:



El color verdoso en la cascara según sea el fruto, nos indicará que aún no se ha madurado. Si el fruto presenta un color agradable y característico libre de manchas que indiquen deterioro nos damos cuenta que es una fruta que está en el punto deseado.

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.

En conjunto estos análisis nos ayudan a determinar únicamente la calidad física del producto.

ALTERACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Las frutas y hortalizas, en su estado fresco o natural, son susceptibles a los cuatro grupos de factores intrínsecos y del ambiente que se señala a continuación:

Bioagresores fitopatógenos y agentes peligrosos para la salud pública: Hongos, levaduras y micotoxinas, bacterias, virus y parásitos.

Daños traumáticos

Residuos de plaguicidas.

Alteraciones fisiológicas y bioquímicas.



MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS



Secado



Sustancias Químicas

Conservas con Azúcar



Mermeladas y Jaleas



Dulces de fruta



Concentrados de bebidas de frutas

Encurtidos de hortalizas



Conservas en sal



Tratamientos a base de calor

Universidad Del Sureste. Antología de Biotecnología de Alimentos. 2024

Mariza Alejandra Cancino Morales

Dra. Luz Elena Cervantes Monroy

Universidad del Sureste