



Nombre de la alumna: Claudia Sofía Chávez Laparra

Nombre de la profesora: Luz Elena Cervantes

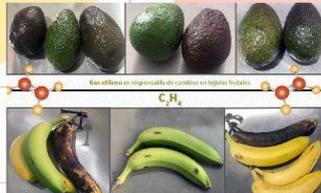
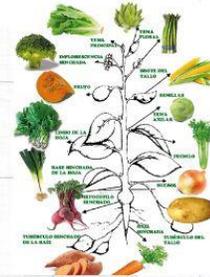
Nombre de la licenciatura: Nutrición III

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

CLASIFICACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Frutos: berenjena y pimientos. Bulbos: ajo, cebolla, puerro, chalota, etc. Coles: repollo, brécol, coles de Bruselas y coliflor. Hojas y tallos tiernos: acelga, achicoria, borraja, cardo, endibias, escarola, espinacas y lechuga. Las frutas y hortalizas también se pueden clasificar según su color en: verde, amarillo-anaranjado, blanco, azul-violeta y rojo.



PROPIEDADES SENSORIALES

Juegan un papel muy importante al determinar la calidad, ya que en la mayoría de los casos solo basta el análisis sensorial para darnos cuenta que una fruta no es apta para el consumo. Algunas de estas características son: olor, calor, sabor y textura.

ALTERACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Las frutas y hortalizas, en su estado fresco o natural, son susceptibles a los 4 grupos de factores intrínsecos y del ambiente como: 1) Bioagresores fitopatógenos y agentes peligrosos para la salud pública, 2) Alteraciones fisiológicas y bioquímicas, 3) Daños traumáticos y 4) Residuos de plaguicidas.



LIMPIEZA Y SELECCIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS

Para mantener la calidad del producto hay que cumplir operaciones lo antes posible como: 1) Operaciones de limpieza para eliminar de la superficie material inorgánico, 2) Reducción de la temperatura hasta 12°C, 3) Desinfección de la superficie del producto en puntos más expuestos de riesgo.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Las frutas, hortalizas y raíces son las únicas fuentes naturales de vitamina C, para mantener la mayor cantidad de esta vitamina deben utilizarse recién cosechados. Los mejores métodos de elaboración a pequeña escala son el secado, conservación con productos químicos y por calor.



TRATAMIENTOS TÉRMICOS

- Son necesarios para:
- Reducir la flora microbiana presente.
- Evitar alteraciones producidas por los microorganismos patógenos,
- Aplicar el grado de calentamiento/enfriamiento adecuado.

ALIMENTOS SALADOS- FERMENTADOS

Son los que han pasado una serie de procesos, que permiten el crecimiento de algunos microorganismos y bacterias aptos para nuestro consumo, además para la conservación de los alimentos frescos. Es un paso eficaz y económico.



TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES



La cadena alimentaria de los cereales de desayuno comienza con la producción, recolección y almacenamiento de materias primas y continúa con los procesos de elaboración, envasado, distribución, venta y preparación en el hogar por el consumidos hasta su ingesta.