



# PORTADA

**NOMBRE DE LA PROFESORA:**

**LUZ ELENA CERVANTES MONROY**

**NOMBRE DE LA ALUMNA:**

**JAZMIN ALEJANDRA AGUIAR  
HERNANDEZ**



**LICENCIATURA EN  
NUTRICION**

**3ER. CUATRIMESTRE**



**BIOTECNOLOGIA DE  
LOS ALIMENTOS**

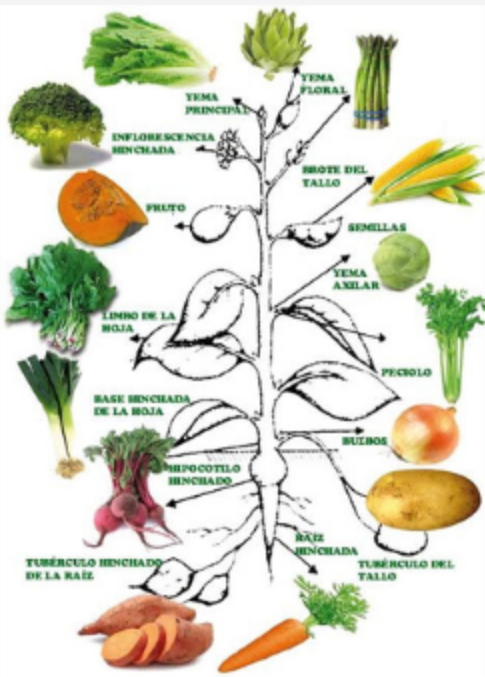
**SUPER NOTA**



**BIBLIOGRAFIA**

**ANTOLOGIA UDS**

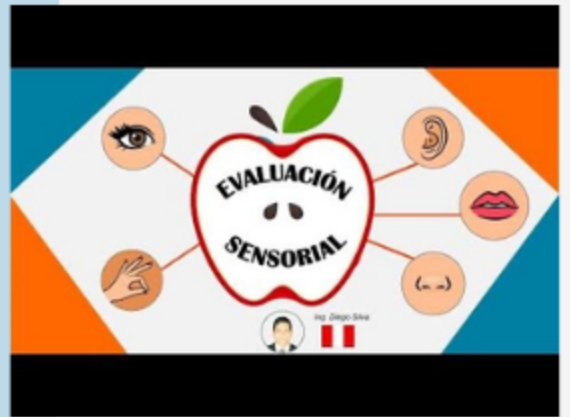
# SUPER NOTA



2.1 POR COLOR, CONTENIDO DE AGUA, SEMILLA O MÉTODO DE CONSERVACIÓN. CONTIENEN FIBRA, VITAMINAS, SALES MINERALES Y BAJO CONTENIDO DE CALORÍAS. LAS VERDURAS SON HORTALIZAS RICAS EN SALES MINERALES Y VITAMINAS CON HOJAS, RAÍCES, BULBOS, FRUTOS O FLORES COMESTIBLES.

## 2.2

Juegan un papel importante en la determinación de la calidad de las mismas ,ya que en la mayoría de los casos basta con el análisis sensorial para darnos cuenta que una fruta no es apta para el consumo ,o que simplemente no cumple con el nivel de calidad que se requiere.



## 2.3

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 aptos para el consumo, sin que ello suponga siempre que sean peligrosos para la salud.



## 2.4

Son materiales biológicos que se pudren por causa de varios factores: campo de producción, a la primera manipulación ( cosecha, selección y elaboración), al almacenamiento y transporte.



## 2.5

Es necesario destruir los agentes del deterioro sin que los productos pierdan su valor nutritivo ni su sabor.



# SUPER NOTA



**2.6 EN ESTE SUEJEN ENGLOBAL TODOS LOS PROCEDIMIENTOS QUEE TIENEN ENTRE SUS FINES LA DESTRUCCION DE LOS MICROORGANISMOS POR EL CALOR. ( EL CUAL ES LA PASTEURIZACION Y A LA ESTERILIZACION CUYA PRINCIPAL FINALIDAD ES LA DESTRUCCION MICROBIANA.**

## 2.7

Los alimentos fermentados son los que han pasado por una serie de procesos ,que permiten el crecimiento de algunos microorganismos y bacterias aptas para nuestro consumo ,ademas de la conservación de alimentos frescos y es un paso eficaz,económico ,etc.



## 2.8

Los frutos secos son alimentos principalmente energéticos y sus nutrientes principales son los lípidos, las proteínas y los minerales. Segun el tipo de fruto ,también pueden aportar buenas cantidades de vitaminas, sobre todo del grupo B y de hidratos de carbono ,en el caso de las frutas desecadas.



## 2.9

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

