



ALUMNA: HILARY ARIADNE GUILLEN MALDONADO

PROFESORA: LUZ ELENA CERVANTES MONROY

ASIGNATURA: BIETECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

TEMA: TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

CUATRIMESTRE: 3ER CUATRI, 2DA UNIDAD.

UNIVERSIDAD DEL SURESTE (UDS)

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

1 CLASIFICACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Frutas: Según como sea la semilla, según su estructura.
 Hortalizas: Según la parte de la planta comestible, según su calor.

2 PROPIEDADES SENSORIALES

Dentro del análisis sensorial se deben tener en cuenta las siguientes características:

- Olor
- Color
- Sabor
- Textura

3 ALTERACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Las frutas y hortalizas, en su estado fresco y natural, son susceptibles a los cambios que se producen durante el tiempo de vida.

El deterioro puede ser causado por factores físicos, químicos, biológicos, enzimáticos, vitales y parásitos.

El deterioro puede ser causado por:

- El ataque de microorganismos.
- El ataque de insectos.
- El ataque de hongos.

4 LIMPIEZA Y SELECCIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS

Para obtener un producto de calidad, hay que cumplir algunas condiciones, lo más importante de ellas es:

- Disponer de tiempo para limpiar el producto.
- Disponer de agua limpia y corriente.
- Disponer de un espacio adecuado para la limpieza.
- Disponer de un espacio adecuado para la selección.
- Disponer de un espacio adecuado para la selección.

5 MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Secado, elaboración con sustancias químicas, conservación con azúcar, mermeladas y jaleas, dulces de frutas, concentrados de bebidas de frutas, encurtidos de hortalizas, conservas en sal, tratamientos a base de calor.

6 TRATAMIENTOS TÉRMICOS

La aplicación de un tratamiento térmico a los alimentos se realiza para:

- Eliminar los microorganismos presentes en los alimentos.
- Evitar los deterioros producidos por los microorganismos.
- Ayudar al grado de conservación de los alimentos, evitando o reduciendo su deterioro.

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

7 ALIMENTOS SALADOS - FERMENTADOS

Los alimentos fermentados son los que han pasado por una serie de procesos que provocan el crecimiento de algunas microorganismos y bacterias agrias para producir curaciones, además de para la conservación de alimentos frescos. Es un tipo muy rico, saludable y solo requiere de grandes conocimientos para llevarlo a cabo eficientemente.



8 PRODUCTOS A PARTIR DE LAS CERVEZAS: BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y PRODUCTOS DE PANADERÍA

Las bebidas alcohólicas son elaboradas a partir de cereales y otros productos que se fermentan y se destilan para obtener alcohol. Los productos de panadería se elaboran a partir de la fermentación de la levadura en la masa de pan, que produce dióxido de carbono y hace que el pan se esponje.



9 TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES

La cadena alimentaria de los cereales de comienza con la producción, el cultivo y almacenamiento de semillas, pasando por el procesamiento de los cereales, su distribución, venta y preparación en el hogar por el consumidor hasta su ingesta.



BIBLIOGRAFIA:

UDS. 2023. ANTOLOGÍA DE BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS. <https://www.bing.com/search?P=5f15980bb140734jmltdhm9m1cx00m1xlu0c23v2200mtv5zthz103vtmwlty4nditn2y04ym0t8n2i00t45nmqam5zaw09ntesng&ptn=3&ver=2&sh=3&fclid=21698cf-1a30-0812-3e11-f90d7b49696db&psq=PLATIFORMA+UDS+u=1AHR0CHM6LV9WB6F04VZVCMTHZWR4YZFOAXZHDWRZLMMVB55TEC8&ntb=1>