

# BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

**DAMIAN ALEXANDER  
GARCÍA VELASCO**

**ACTIVIDAD: SUPER NOTA**

**LUZ ELENA  
CERVANTES MONROY**



# TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

## CLASIFICACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Las hortalizas se clasifican de acuerdo a su ciclo de vida, forma de reproducción, medio de conservación, color, órgano de consumo y la cantidad de carbohidratos que contiene.

Las frutas se clasifican en 4 grandes grupos; dulces, ácidas, semiácidas y neutras.



## PROPIEDADES SENSORIALES

son aquellas que están relacionadas con la impresión que causa el material en nuestros sentidos. Son propiedades sensoriales el color, el brillo, el olor y la textura.

## ALTERACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

La composición y el bajo pH de las frutas y hortalizas las hace muy sensibles a muchas alteraciones originadas por hongos, bacterias, virus y parásitos, sobre todo si la humedad, la temperatura y el tiempo no son los adecuados.



## LIMPIEZA Y SELECCIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS

La primera recomendación es realizar una buena selección de proveedores, que garanticen que aplican buenas prácticas higiénicas durante el cultivo, la cosecha y las fases posteriores a la cosecha

Después del lavado, la desinfección de vegetales con lejía es una práctica recomendada en la restauración para reducir la presencia potencial de patógenos. La concentración adecuada de lejía en el agua de tratamiento se considera entre 50 y 100 ppm. .



## MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Las conservas, la pasteurización, la conservación por adición de sólidos solubles (azúcar), la adición de ácido (vinagre) y el secado natural de frutas y hortalizas.



## TRATAMIENTOS TÉRMICOS

Las conservas, la pasteurización, la conservación por adición de sólidos solubles (azúcar), la adición de ácido (vinagre) y el secado natural de frutas y hortalizas.

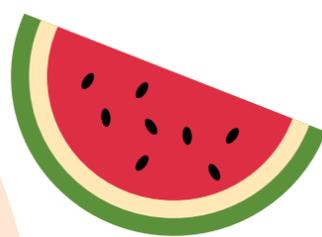


## ALIMENTOS SALADOS – FERMENTADOS

El yogur, el kéfir, los quesos, cervezas, vinos, sidras, el pan, el chocolate, café, kombucha, chukrut, kimchi, encurtidos

## PRODUCTOS A PARTIR DE LAS FRUTAS: SECOS, MERMELADAS, JALEAS, ALMÍBARES, ZUMOS Y NÉCTARES

Los frutos secos están constituidos por una gran variedad de productos vegetales, desde las nueces hasta los anacardos. Algunos de esos productos son propios estas latitudes, como las avellanas, semillas de girasol o almendras. Entre las frutas más recomendables para hacer mermeladas se encuentran las fresas, arándanos, naranjas, melocotones, frambuesas; los néctares son básicamente jugos rebajados (o aligerados) con agua. Variedad de frutas en almíbar: Naranjas, Higos, Duraznos, Cerezas.



## TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES

La extrusión de alta presión, permite obtener harinas con mayor valor nutricional y funcional. La biotecnología abre las puertas a la creación de cereales con características específicas, como resistencia a plagas o mayor contenido de proteínas.



## BIBLIOGRAFÍAS:

<https://thefoodtech.com/tecnologiade-los-alimentos/>

<https://www.gutmicrobiotaforhealth.com/>

<https://www.fao.org/4/ext/capitulo5>