



TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

DANIEL BERNABE MORALES MORALES

L.N. Andrea Moscoso Sarmiento

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Biotechnología de los Alimentos

Tapachula, Chiapas

14 de Junio de 2024

HORTALIZAS

Son cualquier planta herbácea hortícola, en sazón, que se puede utilizar como alimento, ya sea crudo o cocinado. Las verduras son un grupo de hortalizas.

CLASIFICACIÓN

- **Frutos.** Berenjena y pimientos
- **Bulbos.** Ajo, cebolla y puerro
- **Coles.** Repollo, coliflor, coles de bruselas
- **Hojas y tallos verdes.** Acelga, espinaca, lechuga, etc.
- **Flores.** Alcachofa
- **Pepónides.** Calabacín, calabaza y pepino
- **Raíces.** Rábano, zanahoria
- **Tallos jóvenes.** Apio

FRUTAS

Es el fruto, la semilla o las partes carnosas de órganos florales que hayan alcanzado un grado adecuado de madurez y sean propias para el consumo humano

CLASIFICACIÓN

- **Fruta cítrica**
- **Fruta tropical**
- **Fruta del bosque**
- **Fruto seco**

PROPIEDADES SENSORIALES

Los factores **sensoriales** determinan la elección de **frutas** y **hortalizas** por parte de los consumidores, destacando la importancia del sabor, aroma y textura.

LIMPIEZA Y SELECCIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS

Después del lavado, la desinfección de vegetales con lejía es una práctica recomendada en la restauración para reducir la presencia potencial de patógenos.

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

Refrigeración

La baja temperatura, de entre 0 y 10°C, reduce la velocidad de crecimiento de los microorganismos termófilos y muchos de los mesófilos, mientras que los psicótrofos pueden multiplicarse.

Congelación

Es el método a elegir para la conservación de alimentos a largo plazo, pues mantiene inalterables sus condiciones organolépticas y nutritivas, siempre que se realice mediante la aplicación de temperaturas inferiores a los -20°C.

BIBLIOGRAFIA

- **RUIZ-LÓPEZ, G.; QUESTA, A.G.; RODRÍGUEZ, S. 2010. Efecto de luz UV-C sobre las propiedades antioxidantes y calidad sensorial de repollo mínimamente procesado. Revista Iberoamericana en Tecnología Postcosecha. 11: 101-108.**
- **RAYPA. (03 de Abril de 2020). TERRA FOOD TECH. Obtenido de <https://www.terrafoodtech.com/metodos-de-conservacion-de-alimentos/>**
- **SONTI S. 2003. Consumer perception and application of edible coatings on fresh-cut fruits and vegetables. Thesis for MSc. Degree. Department of Food Science, Louisiana State University and Agricultural and Mechanical College. Louisiana. 234 pp.**