



**Zunun Ruiz Jose Manuel**

**Biotecnología de los Alimentos**

**Unidad II**

**L.N. ANDREA MOSCOSO SARMIENTO**

**Universidad del Sureste**

**Tapachula Chiapas**

**15 de junio del 2024**



# JOSE ZUNUN TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

## TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

es un grupo muy variable, botánicas es un término a plantas clasificación de las frutas, frutas carnosas, frutos secos, frutas oleaginosas.

## CLASIFICACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- Frutas ácidas:
- Frutas semiácidas (guaraná):
- Frutas dulces: contienen vitaminas.
- Frutas neutras:

## PROPIEDADES SENSORIALES

VISUALES, TÁCTILES Y AUDITIVAS.

## ALTERACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS

BIOLOGICAS Y MICROORGANISMOS.

## LIMPIEZA Y RECOLECCION DE PRODUCTOS HORTOFRUTICOLAS

son materiales biológicos que se pudren por causa de varios factores, los factores de deterioros pueden ser de origen externa o origen interna.

## METODOS DE CONSERVACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS

LIOFILIZACION, IRRADIACION Y REFRIGERACION.

## TRATAMIENTOS TERMICOS

implica el calentamiento del alimento, bien en recipientes cerrados o haciéndole pasar por un intercambiador de calor, seguido del envasado que proceda.

## ALIMENTOS SALADOS Y FERMETADOS

- Amasake. Chukrut. Kéfir. Kimchi.

La gama de subproductos de frutas y hortalizas es muy amplia debido a que en la mayoría de los casos cada una genera un subproducto diferente dependiendo de las características, por ello es necesario hacer un análisis detallado de los principales generadores de éstos subproductos y su utilización en la industria.

## PRODUCTOS A PARTIR DE LAS FRUTAS

La biotecnología abre las puertas a la creación de cereales con características específicas, como resistencia a plagas o mayor contenido de proteínas.

## TECNOLOGIA DE CEREALES