

Universidad del Sureste



Licenciatura en Nutrición

I.N. Sarmiento Andrea

Lopez Bautista Joseph Alexis

Biotecnología de los alimentos

3er cuatrimestre

Tecnología de las Frutas y Hortalizas

15 de Junio de 2024

TEMA CENTRAL DEL PROYECTO

CLASIFICACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Las frutas se clasifican tanto por su naturaleza (frutas carnosas, frutos secos, y frutas oleaginosas

La clasificación de hortalizas es:
Hortalizas de hoja, Vainas, tallos y peciolo, flores, frutos, bulbos, tubérculos y raíces

PROPIEDADES SENSORIALES

Las propiedades sensoriales nos ayudan mucho en la determinación del estado de las frutas y hortalizas para su consumo

Las propiedades sensoriales son: color, olor, sabor y textura

ALTERACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Las frutas y hortalizas son muy susceptibles a 4 grupos de factores intrínsecos y del ambiente:

- Bioagresores fitopatogenos para la salud pública
- Alteraciones fisiológicas
- Daños Traumáticos
- Residuos de plaguicidas

LIMP. Y CONS. DE PRODUCTOS HORTOFRUCTICOLAS

El lavado tanto de las frutas como de las hortalizas sirve para poder eliminar la mayor parte de las bacterias y patogenos en la superficie de las mismas

Una vez lavados, se enfrían a 1-2°C durante 20-25 min, el producto se lava con agua filtrada somatizada y desbacterizada con dióxido de cloro

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Para lograr una elaboración y conserva satisfactorias de los productos frescos, es necesario destruir los agentes del deterioro sin que los productos pierdan su valor nutritivo ni su sabor.

Los mejores métodos de elaboración a pequeña escala son el secado, la conservación con productos químicos y la elaboración por calor.

TRATAMIENTOS TERMICOS

Durante muchos años se ha utilizado el calor para conservar frutas y hortalizas, utilizando métodos de enlatado o embotellado. El objeto es matar las enzimas y microorganismos calentando el producto dentro de un líquido en latas o tarros

La aplicación de un tratamiento térmico a los alimentos es necesaria para: Reducir la flora microbiana presente en los alimentos, evitar las alteraciones producidas por los microorganismos no patógenos, aplicar el grado de calentamiento/enfriamiento adecuado a cada alimento en cuestión

ALIMENTOS SALADOS-FERMENTADOS

Los alimentos fermentados son los que han pasado por una serie de procesos, que permiten el crecimiento de algunos microorganismos y bacterias aptos para nuestro consumo,

A través de la fermentación, las bacterias lactobacilos transforman los carbohidratos y azúcares de los alimentos, en ácido láctico. Esta conserva los alimentos y no deja que las bacterias nocivas se desarrollen.

PRODUCTOS A PARTIR DE FRUTOS SECOS...

Los frutos secos son alimentos principalmente energéticos y sus nutrientes principales son los lípidos, las proteínas y los minerales

Mientras que por otro lado, las mermeladas, jaleas, sumos, nectares y almibares son ricos en hidratos de carbono

LIMPIEZA Y SELECCIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUCTICOLAS

Con una correcta limpieza y desinfección, las frutas y hortalizas que se consumen crudas son parte imprescindible de una dieta equilibrada, sana y segura

Para una desinfección adecuada utiliza 3 gotas de lejía, por cada litro de agua. Deja reposar las frutas y verduras por 30 minutos. Luego enjuágalas con agua limpia para consumirlas

TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES

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

Los cereales de desayuno se componen de uno o más cereales a los que, según su formulación, se añaden vitaminas y minerales que completan el producto, haciéndolo más adecuado desde el punto de vista nutricional, ya que contribuyen a completar las Cantidades Diarias Recomendadas (CDR) de estos nutrientes.