



# **TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

**HERNÁNDEZ CHÁVEZ KEVIN FERNANDO**

L.N. Andrea Moscoso Sarmiento

**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

Licenciatura en Nutrición

Biotechnología de los alimentos

Tapachula, Chiapas

14 de Junio de 2024

# TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

## Clasificación

Las hortalizas se pueden clasificar en función de la parte de la planta a la que pertenecen. Las frutas se pueden clasificar según ciertas características comunes que posean.

## Propiedades sensoriales

- Textura
- Olor y sabor
- Color
- Sabor

## Métodos de conservación

En los productos frescos, la conservación mediante la aplicación de frío es la forma más efectiva de detener la proliferación bacteriana que se producen como consecuencia de la interacción de los alimentos con la temperatura ambiente.

## Tecnología de cereales

La tecnología juega un papel crucial en la transformación del procesamiento de cereales, las técnicas avanzadas de extracción y refinamiento han permitido la creación de ingredientes más puros y funcionales, abriendo la puerta a una nueva generación de alimentos y bebidas

## Hortalizas

- **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. Calabacin, calabaza y pepino
- Raíces. Rabano, zanahoria
- Tallos jóvenes. Apio

## Frutas

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

## 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

- ESPAÑA, K. I. (16 de Marzo de 2020). KNAUFINDUSTRIES. Obtenido de <https://knauf-industries.es/metodos-de-conservacion-para-productos-frescos-las-cajas-de-eps/>
- THEFOODTECH. (12 de Marzo de 2024). THE FOOD TECH. Obtenido de <https://thefoodtech.com/tecnologia-de-los-alimentos/innovacion-en-el-procesamiento-de-cereales-nuevos-productos-y-aplicaciones-para-la-industria-alimentaria/>