



Tecnología de frutas y hortalizas

Isela Narváez García

Biotecnología de los Alimentos

LN. ANDREA MOSCOSO SARMIENTO

Licenciatura en Nutrición

11 de junio del 2024

Tecnología de frutas y hortalizas

¿Qué es fruta?

Una fruta es una estructura de una planta que contiene las semillas. Por lo general, es dulce o tiene un sabor ácido y es consumida en su estado fresco.

clasificación

- Frutas carnosas: contenido de agua más 50%
- Frutos secos: Contenido de agua menos a 50%
- Frutas oleaginosas: para obtención de grasas

Alteración de frutas y hortalizas

pueden sufrir varias alteraciones durante su almacenamiento, transporte o manipulación

- Maduración
- Cambios de color
- Pudrición
- Descomposición

¿Qué es una hortaliza?

La hortaliza es una parte comestible de una planta que no es una fruta. Esta categoría puede incluir raíces, tallos, hojas, flores o incluso partes no reproductivas de la planta, como bulbos o tubérculos

Clasificación

- Hortalizas de hoja
- Vainas
- Tallos y peciolas
- flores
- frutos
- bulbos
- tubérculos
- raíces

Propiedades sensoriales

se refieren a las características percibidas por los sentidos humanos, como la vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído, cuando interactúan con un objeto o sustancia

Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

- **Limpieza de suelos:** se debe llevar a cabo desinfectando y quitando cualquier tipo de resto de comida para evitar que se generen bacterias y olores desagradables, pudiendo provocar una contaminación cruzada.
- **Aspirado y barrido de suelos:** esta tarea se recomienda ejecutarla con barredoras profesionales, ya que son espacios muy grandes que pueden acumular mucha suciedad en pocas horas y se debe limpiar de forma rápida y eficiente.

Métodos de conservación

- **Refrigerado:** almacenar frutas y hortalizas en refrigeración a temperaturas adecuadas puede ralentizar el proceso de maduración y deterioro
- **Secado:** Secar frutas y hortalizas elimina el contenido de agua, lo que reduce el crecimiento de microorganismos y prolonga su vida útil
- **Encurtidos:** sumergir frutas y hortalizas en vinagre o en una solución salina puede ayudar a preservarlos y darles sabor

Alimentos salados: Método de conservación que implica sumergir vegetales en una solución salina concentrada. Este proceso ayuda a inhibir el crecimiento de microorganismos no deseados

secos: secado de frutas

mermeladas: es una conserva dulce, con consistencia gelatinosa

Jaleas: hecha principalmente del jugo de la fruta, sin incluir la pulpa o trozos sólidos

zumos: bebidas que se obtienen al exprimir o triturar frutas

Bibliografias

- <https://www.megaservicelimpiezas.com/limpieza-industrias-hortofructicolas/>
- https://www.bing.com/search?pglt=41&q=clasificacion+de+frutas+y+h&cvid=0962730acb774953909cd9541505e4f7&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIGCAEQABhAMgYIAhAAGEAyBggDEAAYQDIGCAQQABhAMgYIBRAAGEAyBggGEAAYQDIGCAcQABhAMgYICBAAGEDSAQkxMTUxMWowajGoAgCwAgA&FORM=ANNTA1&PC=HCTS
- https://www.bing.com/search?pglt=41&q=que+es+una+fruta+y+una+hortaliza&cvid=d1236a770dae4ae2913b6e3cc7981ede&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIGCAEQABhAMgYIAhAAGEAyBggDEAAYQDIGCAQQABhAMgYIBRAAGEAyBggGEAAYQDIGCAcQABhAMgYICBAAGEDSAQg5MjcyajBqMagCALACAA&FORM=ANNTA1&PC=HCTS
- https://www.bing.com/search?pglt=41&q=que+es+una+fruta+y+una+hortaliza&cvid=d1236a770dae4ae2913b6efjdsñndhfj3cc7981ede&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIGCAEQABhAMgYIAhAAGEAyBggDEAAYQDIGCAQQABhAMgYIBRAAGEAyBggGEAAYQDIGCAcQABhAMgYICBAAGEDSAQg5MjcyajBqMagCALACAA&FORM=ANNTA1&PC=HCTS