



TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

MARIA JOSE ROMERO MONROY

L.N. Andrea Moscoso Sarmiento

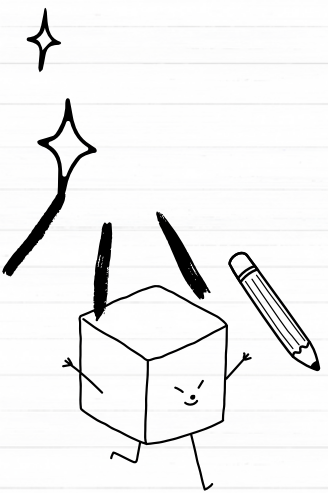
UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Biotecnología de los Alimentos

Tapachula, Chiapas

11 de Junio de 2024



# TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

## CLASIFICACION

Se pueden clasificar según su color en: verde, amarillo-anaranjado, blanco, azul-violeta y rojo.

## PROPIEDADES SENSORIALES

Alguna de las propiedades sensoriales son:

- Olor
- Color
- sabor
- Textura

## ALTERACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Las frutas y hortalizas frescas y mínimamente procesadas son susceptibles a la contaminación por bacterias patógenas tales como, Escherichia coli, Listeria monocytogenes y Salmonella, entre otras.

## MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

Consiste en aplazar la vida de un alimento utilizando calor o frio segun sea el caso

## VERDE

vitaminas, especialmente A, C, el complejo B, E y K, y minerales como magnesio y potasio.

## AMARILLO-NARANJA

Poseen principalmente caroteno, sustancia que favorece la formación de vitamina A y tiene efecto antioxidante

## ROJO

Son fuente de carotenoides, vitaminas A, C, y ácido fólico, entre otras vitaminas del complejo B.

## BLANCO

Contienen compuestos azufrados, almidones y vitaminas del complejo B.

## AZUL VIOLETA

Poseen minerales como potasio, magnesio, vitaminas del complejo B y algo de vitamina C

## TECNOLOGIA DE CEREALES

Las técnicas avanzadas de extracción y refinamiento de cereales han permitido la creación de ingredientes más puros y funcionales, abriendo la puerta a una nueva generación de alimentos y bebidas.

## MÉTODO POR FRIO

- Refrigeración
- Congelación
- Ultracongelación

## MÉTODO POR CALOR

- Escaldado
- Esterilización
- Pasteurización

## 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.

