



Tema:

Alimentación y salud pública

Nombre de la materia:

Nutrición clínica

Nombre del profesor:

Gabriela Eunice García Espinoza

Nombre de la alumna:

Andy Michel Velázquez Sáenz

Grado: 3er

Grupo: 'A'

TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Factores de deterioros de los alimentos:

Cantidad de agua
Condiciones ambientales
Temperatura PH
Oxígeno

Procesos de conservación de los alimentos:

Cocinado Procesado tecnológico

ALIMENTOS SUSCEPTIBLES AL DETERIORO:

Alta humedad: carne, pescado, leche, vegetales
Baja humedad: harina, legumbres, frutos secos

Objetivos del procesado tecnológico y culinario:

Impedir deterioro Mejorar propiedades
Seguridad alimentaria Palatabilidad, Vida útil
Biodisponibilidad de nutrientes Enriquecimiento con otros ingredientes

CAUSAS DE ALTERACIÓN DE LOS ALIMENTOS:

Crecimiento de microorganismos
Toxiinfecciones alimentarias
Deterioro de características organolépticas y nutritivas
Reacciones bioquímicas Pardeamiento enzimático

Procesos tecnológicos habituales:

Tratamientos térmicos
Tratamientos por baja temperatura
Eliminación del agua
Tratamientos físicos no térmicos, Tratamientos biológicos, Acidificación

**OBJETIVOS ACTUALES
DEL PROCESADO DE
ALIMENTOS**

**ACTIVIDADES DE
MICROORGANISMOS**

**CONDICIONES
AMBIENTALES (CALOR,
PH, O₂, LUZ)**

**ACTIVIDADES
ENZIMÁTICAS
ALIMENTARIAS**

ALIMENTO

**PROCESO
TECNOLOGICO**

**SEGURIDAD
ALIMENTACION**

Eliminación de
microorganismos
contaminantes.
Desnutrición de toxinas.

**MEJORA DEL VALOR
NUTRICIONAL**

AUMENTO DE LA
BIODISPONIBILIDAD DE
NUTRIENTES.
INCREMENTOS DE LA
DIGESTIBILIDAD.
DESTRUCCIÓN DE FACTORES
ANTI NUTRICIONALES.

**MEJORA DE POSIBILIDADES
Y CALIDADES ALIMENTARIAS**

PROLONGACIÓN DE VIDA ÚTIL
DEL ALIMENTO.
OBTENCIÓN DE CALIDADES
ORGANOLÉPTICAS DESEABLES.

**ELAVORACION DE
NUEVOS ALIMENTOS**

**ALIMENTOS
ALIMENTOS TRANSGÉNICOS**

Tipos de proceso tecnológicos aplicados a los alimentos y efectos sobre su valor nutritivo

Tipos de proceso

Efectos principales sobre el valor nutritivo de los alimentos

Deshidratación parcial y secado

Perdidas variables de vitaminas y de valor biológico de las proteínas según la intensidad y la duración de los tratamientos empleados.

Tratamientos térmicos convencionales

Limitación del deterioro y aumento de la vida útil.

Pasteurización

Perdidas variables de vitaminas y de valor biológico de las proteínas según la intensidad y la duración de los tratamientos empleados.

Escalado

Inactivación de las polifenol oxidasas y limitación del pardeamiento enzimático. Ligeras pérdidas de vitaminas y minerales.

Fritura

El aceite de tritura se incorpora al alimento. Peroxidación lipídica del aceite de fruta. Perdidas moderadas del valor nutritivo de las proteínas.

Horneado

Perdidas nutritivas relacionadas con las proteínas y con las vitaminas termolábiles especialmente tiamina

