



**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, O<sub>2</sub>, 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

