



Super nota

Tema:

Biología molecular en la alimentación

PARCIAL III

NOMBRE DE LA MATERIA: Biología molecular en la clínica.

Catedrático: QFB. Ender Fabian Toledo Alcázar.

ALUMNA: Jacqueline Montserrat Selvas Pérez

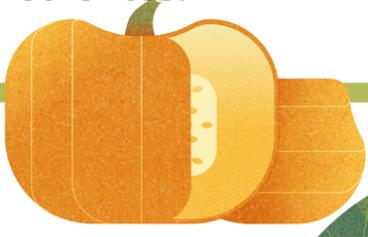
LICENCIATURA: Medicina Humana.

GRADO: 8vo



Biología molecular en la alimentación

se aplica en la industria alimentaria para analizar proteínas y genes, con el fin de evaluar la contaminación, composición y calidad de los alimentos, así como para la detección de alérgenos, OGM y la autenticidad de ingredientes.



Detección de alérgenos, OGM y patógenos:

La biología molecular permite identificar rápidamente alérgenos en alimentos (como nueces o gluten), así como la presencia de organismos genéticamente modificados (OGM) y patógenos responsables de enfermedades transmitidas por alimentos.



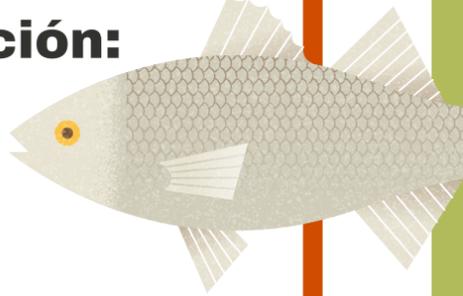
Autenticación de ingredientes y detección de adulteraciones:

Se pueden utilizar pruebas de ADN para verificar la autenticidad de los ingredientes y detectar la adulteración de alimentos, por ejemplo, identificar si un producto contiene lo que se declara en la etiqueta.



Mejora de la producción y nutrición:

La biología molecular contribuye a la creación de cultivos más resistentes y productivos, así como a la mejora de la nutrición a través de la inclusión de componentes bioactivos en los alimentos.



Análisis de la composición y calidad de los alimentos:

Permite identificar y cuantificar los componentes de los alimentos, como proteínas, carbohidratos y lípidos, así como evaluar la calidad y seguridad de los mismos.



Desarrollo de nuevos alimentos:

La biología molecular facilita el desarrollo de nuevos alimentos con características mejoradas, como mayor valor nutricional o mayor vida útil.



Beneficios

Mayor precisión y rapidez:

Las técnicas de biología molecular son más precisas y rápidas que los métodos tradicionales para detectar alérgenos, OGM y patógenos.

Mayor sensibilidad:

Permiten detectar pequeñas cantidades de alérgenos, OGM y patógenos, lo que es crucial para la seguridad alimentaria.

Mayor seguridad:

Contribuyen a garantizar la seguridad de los alimentos al detectar adulteraciones y patógenos, lo que ayuda a proteger a los consumidores.

Mayor sostenibilidad:

Optimiza el uso de recursos naturales, mejora la resistencia de los cultivos y reduce el desperdicio de alimentos.