



Frutas y Hortalizas

Universidad Del Sureste

Eduardo Lopez Del Cerrio

Biotecnología

Dr. ~~Ed~~ Arred. Jimenez Eduardo Enrique

Tapachula, Chiapas 11/06/25

Clasificación de Frutas y hortalizas

Por familia botánica: Las Hortalizas se clasifican en familia botánicas como las Liliáceas
Por su contenido de agua: Se pueden clasificar según su contenido de agua
Por su forma de recolección: Se puede clasificar según su forma de recolección

Propiedades Sensoriales

Se refiere a aquellos atributos que perciben nuestros sentidos y que determina la calidad y la percepción del consumidor

- color
- forma
- tamaño
- brillo
- textura
- firmeza
- jugosidad

Métodos de Conservación

Existen numerosos métodos para la conservación, variando desde técnicas ancestrales hasta tecnología moderna. Algunos de los más comunes incluyen: la refrigeración, la congelación, la deshidratación, la fermentación, el envasado al vacío, la salazón

Tratamiento Térmico

Implica la aplicación de calor para reducir la carga microbiana, desactivar enzimas y mejorar la calidad de los productos

Tecnología de los Cereales

La Ciencia y tecnología de los Cereales es un campo interdisciplinario que incluye aspectos de química, biología y tecnología alimentaria

Tecnología de Frutas y Hortalizas

BIBLIOGRAFÍA

1 Frutas y Hortalizas

<https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/Home/Alimentos/nutricion/>
Ficha - 59 - Frutas y hortalizas

2 Murray, Robert J. et al Harper bioquímica ilustrada 129^a
Adición, McGraw-Hill Interamericana editores, S.A. de
C.V. México - 2012