



Universidad del Sureste
Campus Tapachula.

Asignatura:

Biotecnología del alimento.

Alumno:

Ozuna López Fernando.

Cuatrimestre:

3ºA

Carrera:

Licenciatura en Nutrición.

ING:

Arreola Jimenez Eduardo Enrique.

Tecnología de Fruta y Hortalizas

Clasificación de Frutas y Hortalizas

Las frutas y hortalizas son plantas esenciales en el hombre, las plantas contienen semillas y se desarrollan a partir de una flor, hortalizas: plantas comestibles que se cultivan en huertos, jardines.

Propiedades Sensoriales.

Son las características que percibimos a través de nuestros sentidos: Vista, Olfato, Gusto, Tacto y Oído.

Alteración de frutas y limpieza de Productos hortofrutícolas.

Principalmente debido a la contaminación microbiana y la pérdida de agua, puede afectar su calidad y seguridad alimentaria.

Métodos de Conservación y Tratamientos Térmicos.

La fermentación puede ser utilizada para transformar frutas en alimentos con sabores únicos y alargar el tiempo de vida.

Alimentos Fermentados y Productos a Partir de Frutas.

La fermentación es un ejemplo, donde bacterias buenas convierten el azúcar de la fruta a ácido láctico.

Tecnología de Cereales.

Son procesos y técnicas utilizados para transformar granos de cereales (como el trigo, arroz, maíz).

Características

Comparten características nutricionales como alto aporte calórico, libre de grasas, fuente de Vit. Minerales y fibra.

ayuda a determinar la calidad del alimento y detectar posibles defectos
- Garantiza la calidad del producto
- Contribuye a garantizar la satisfacción del consumidor.

La selección y limpieza son procesos vitales para garantizar la calidad y seguridad de los productos eliminando agentes y microorganismos.

- La fermentación puede ser natural, utilizando bacterias y levadura
- La sal ayuda a controlar el crecimiento bacteriano.

son procesos que ayudan a prolongar la vida de los alimentos.

Se centra en mejorar la calidad, valor nutricional y seguridad de los alimentos.

Ejemplo.

Frutas: Manzana, Pera, Platano, Uva, Limón, Naranja, Mandarina, Aguacate.
Hortalizas: Espinaca, Zucchini, Brocoli, Ajo, Col de bruxela y Guisante.

El color, la textura, el sabor, el olor y la apariencia influyen en nuestra experiencia al comer.

Pueden incluir: Moho, Cambios en textura, Color, Firmesa (aguardo o duro) así como la descomposición de la fruta o verdura.

- La refrigeración, congelación, pasteurización, fermentación y deshidratación son algunos ejemplos.

Funagre
- Encurtidos
- Productos (Productos)

El pan, la pasta, los cereales de desayuno y las harinas son ejemplos de productos a base de transformación.

Bibliografía

- <https://www.fao.org>
- [https://www.edu.alimentaria/frutas y hortalizas.](https://www.edu.alimentaria/frutas-y-hortalizas)
- [https://www.Manual-de-frutas-y-hortalizas/clasificación.](https://www.Manual-de-frutas-y-hortalizas/clasificación)