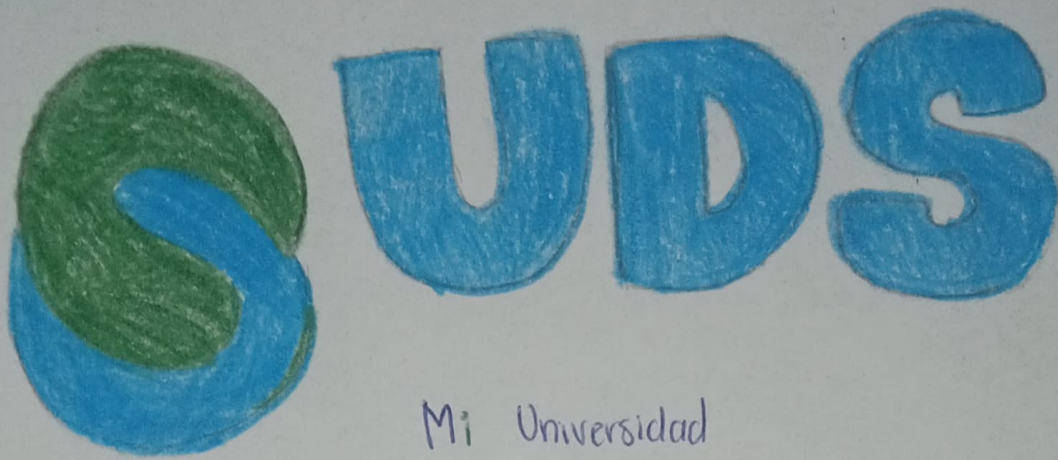




Mi Universidad

CUADRO SINÓPTICO

Alumna: Aranza Montserrat Pizano Gómez

Licenciatura en Nutrición

3er Cuatrimestre

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

2^{do} Parcial

Bioteología de los Alimentos

Asesor: Eduardo Enrique Arreola Jimenez

Tapachula, Chiapas a 14 de junio de 2025

TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

CLASIFICACION

- Frutas**
 - Según la semilla: De hueso o caroso, de pepita, de grano
 - Según su naturaleza: Carnosas, fruto seco, frutas oleaginosas
- Hortalizas**
 - Según la parte comestible
 - Frutos: - Hojas y tallos verdes
 - Bulbos: - Legumbres y raíces
 - Según su color: hoja verde, amarillos

PROPIEDADES SENSORIALES

- Olor → Natural de la fruta
- Color → Indica si ha madurado
- Sabor → Característico de la fruta
- Textura → firme y no demasiado blando

LIMPIEZA Y SELECCIÓN

- Elaboración post-cosecha a 1-2° por 20-25 min
- Lavado con agua tratada
 - Agua osmotizada
 - Dioxido de cloro
 - capa de sales minerales
- Lavado con agua no tratada
 - Vesículas orgánicas

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

- Secado → Reduce el contenido de agua
- Pasteurización → Aplicar calor para eliminar microorganismos
- Esterilización → Temperaturas mayores a 100°
- Fermentación → Crecimiento controlado de microorganismos aptos para el consumo

PRODUCTOS

- Frutas secas: De cascara o sin cascara
- Mermeladas: Fruta, azúcar y pectina
- Almibares: Azúcar y agua en un medio ácido
- Néctar: Pulpa de fruta, azúcar y agua

ALTERACIONES

- Cambio indeseable en las propiedades del fruto que lo hacen menos apto para el consumo
- Bioagresores patógenos
- Alteraciones fisiológicas y bioquímicas
- Vesículas de precipitados

Causa infecciones y pudrición del producto

CEDEALES

- Un grano formado por:
 - Cubierta externa → Fibra
 - Endospermo → Almidón
 - Germen → Lípidos, Proteína, Vitamina B

BIBLIOGRAFIA

- Biotecnología de los Alimentos. Universidad del Suroeste. Biblioteca digital. Plataforma UDS. Comitande Domínguez, Chiapas. Mayo - Agosto 2025.