

“Tecnología de Frutas y Hortalizas”

Alumno :
Víctor Alfonso Robles Díaz

Licenciatura en Nutrición
3er. Cuatrimestre

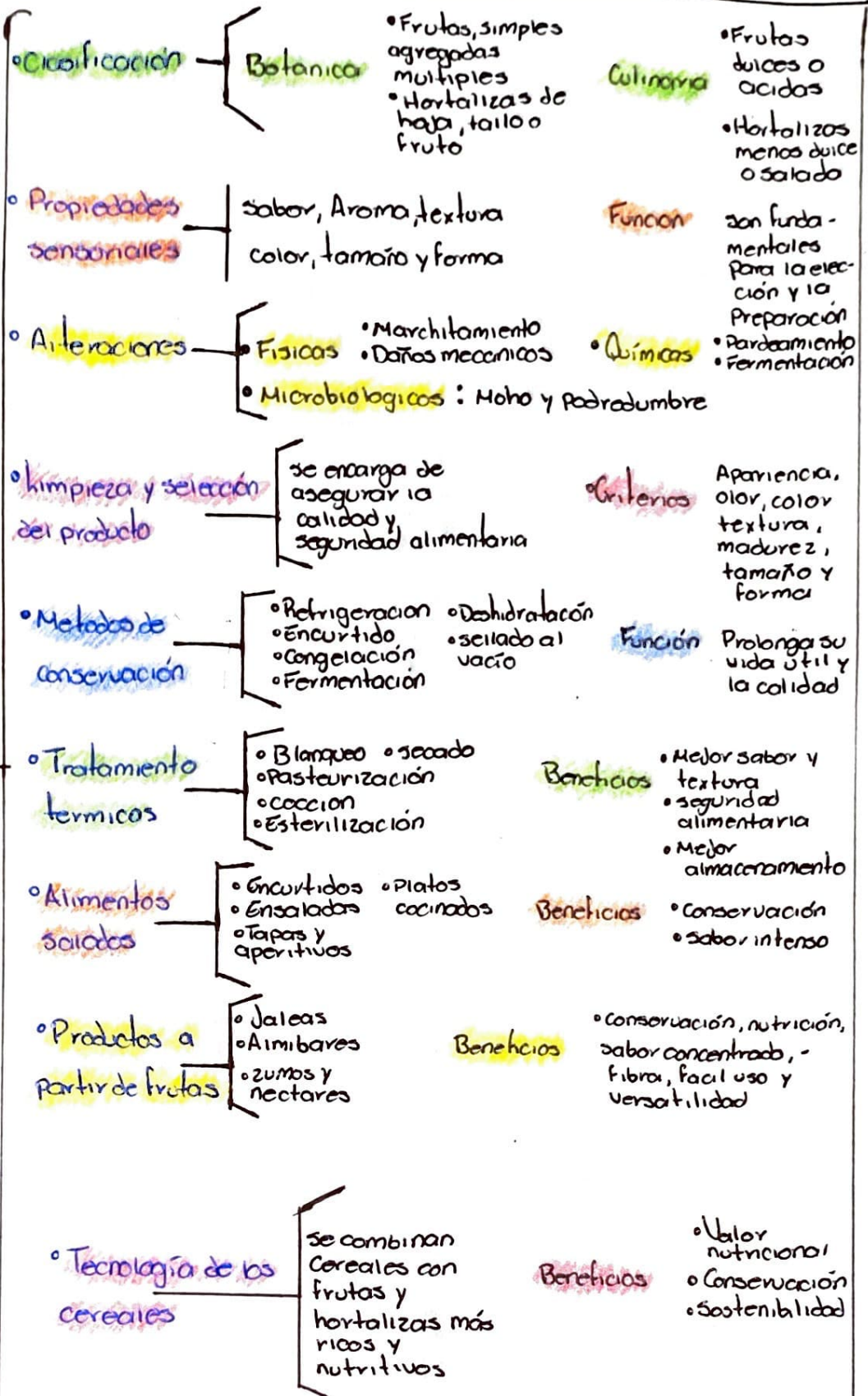
Asesor :
Eduardo E. Arreola Jimenez

Materia :
Biotecnología de los alimentos

Fecha :
Martes 10 de Junio del
2025.

Tecnología de Frutas y Hortalizas

Conjunto de técnicas para conservar, procesar y transformar frutas y hortalizas, manteniendo su calidad y alargando su vida útil.



Bibliografía

- Biotecnología de los Alimentos. Universidad Del Sureste Biblioteca digital. Plataforma UDS. Comitán.

Linkografía

- <https://1library.co/article/propiedades-sensoriales-analisis-sensorial-de-los-alimentos>.
- <https://industrialimentario.com/tipos-de-tratamiento-termico-en-alimentos-dentro-de-la-industria-alimentaria/>
- <https://www.bibliotecalatom.com/Agropecuaria/1003.pdf>
- <https://cervezaartesana.org/el-salado-el-secado-y-la-fermentacion-son-el-secreto-detras-de-la-conservacion-de-alimentos/>.