

UDS

Universidad del Sureste

Amelia Naomi Durán Ruiz

Biotechnología

3er Cuatrimestre

Licenciatura en Nutrición

Ing. Eduardo Enrique Arreola Jimenez

Tapachula Chiapas a Jueves 12 de Junio del 2025.

Clasificación de Frutas y hortalizas

Botánica: Se desarrollan de plantas y tienen semillas.

Colimaria: Se usa en platos dulces o postres

Tallo: Se consume el tallo como los espárrago y el apio.

Propiedades sensoriales

Olor característico de la fruta

Color en la cascara según sea el fruto

Sabor dulce, ácido que sea algo característico.

De buena **Textura**.

Vistas: Color, forma, tamaño, brillo y lustre.

Alteraciones de frutas y hortalizas

Alteración Microbiológica: Nocivo para la salud como los hongos bacterias y virus.

A. Enzimáticas: Provocan cambios de sabor y color oscuro.

A. Físicos: Cambio de Textura por golpes o temperaturas extremas.

R. Plaguicidas: Por degradación de vitaminas, exposición de luz y oxígeno.

Limpieza y Selección

Limpieza: Elimina la Materia Orgánica e inorgánica de la superficie del producto

Reducción de temperatura: Se reduce hasta los 12°C

Desinfectar: Se desinfecta la superficie del producto, eficaz en los puntos más expuestos a riesgos

Métodos de Conservación

Elaboración por Calor,

Conservación con Productos químicos

Secado.

Tratamientos Térmicos

Reduce la Flora Microbiana presente en los alimentos.

Aplica el grado de calentamiento/

Enfriamiento, adecuado a cada alimento.

Evita alteraciones producidas por los microorganismos

Alimentos Salados-Fermentados

Son aquellos que son sometidos a un proceso de fermentación donde se utiliza la sal para conservar y desarrollar sabores y propiedades de alimentos.

Productos a través de Frutas

* Zumos

* Jaleas

* Néctar

* Secos

* Almibares

Tecnología de los Cereales

Son procesos y técnicas para transformar granos de cereales como el trigo, arroz y maíz, incluye desde la cosecha, almacenamiento, procesamiento y la elaboración del producto como las harinas, pan, pastas y cereales.

Bibliografía

Mayor parte fue sacado de los apuntes y la antología.

<https://universidad europea.com>.