



Universidad del sureste

Lic. nutrición

Eduardo Enrique Arreola Jimenez

Bioquímica

"Proteínas"

Gomez Escobar Jonathan Josue

Tapachula Chiapas 08/06/2025

Tecnología de Fruta y hortaliza

Clasificación de Fruta y hortaliza

Se puede hacer de distintas maneras dependiendo el criterio: botánico, Culinario según su uso o según su forma de crecimiento

Ejemplos: Frutas
Drapa, Durazno, Cítrica
agrocate
hortalizas: Lechuga, acelga
brocoli

Propiedades Sensoriales

Son aquellas características que se pueden percibir a través de los sentidos: vista, tacto, gusto, y determinen su aceptación y calidad del consumidor

Ejemplos: color tomate rojo
moderado, un brocoli verde
intenso

Métodos de Conservación

Permiten alargar su vida útil, evitar deterioro y preservar sus propiedades nutricionales, sensoriales y microbiológicas

Ejemplos: refrigeración,
congelación, secado, conserva-
ción de azúcar

Tratamiento térmicos

Son procesos en los que se aplica calor para mejorar su conservación, seguridad microbiológica y calidad sensorial

Ejemplos: pasteurización,
esterilización, escaldado,
congelación, refrigeración

Alteración de Fruta y hortaliza

Son cambios negativos que afectan su calidad, seguridad o valor nutricional. Estas alteraciones son físicas, químicas, biológicas

Ejemplos: Alteraciones debido
a su temperatura, frío, calor,
heridas

Limpieza y selección de producto hortofrutícolas

Tiene como objetivo garantizar seguridad alimentaria o calidad del producto y su aptitud para el consumo o procesamiento

Ejemplos: lavado con
agua, secado, desinfección
con papel o paño limpio

Bibliografía

[http://sp.bioteecnologia de los
Alimentos .com unam](http://sp.bioteecnologia.de.los.alimentos.com.unam)

[http:// tecnologia de los alimentos
\(Zoo 9\).com](http://tecnologia.de.los.alimentos.com)