



UDS

Universidad

Alumno:

Brandon Trinidad Sanchez

Integración

"Alimentos transgénicos"

Productos Nutracéuticos

3er. Cuatrimestre

Nutrición

Docente:

Ing. Eduardo E. Areola Jimenez

Materia:

Biotecnología de alimentos

Fecha:

22 / Jul / 25

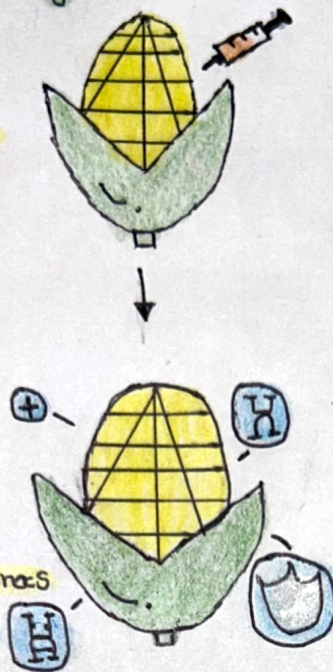
Alimentos Transgénicos

¿Qué son?

Son aquellos producidos a partir de plantas, organismos y animales a los que se les modifica su material genético.

Propiedades y Características

- Resistencia a insectos
- Resistencia a virus
- Tolerancia a sequías y sales
- Producción de Farmacos o vacunas



Objetivo o Finalidades:

- Mejorar resistencia a plagas
- Aumentar tolerancia a herbicidas
- Mejorar valor nutricional
- Incrementar rendimiento y vida útil

Ejemplos de especies

- Maíz
- Soja
- Papaya
- Tomate

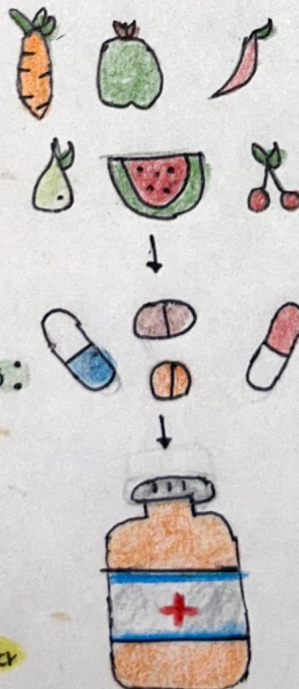
Productos Nutraceuticos

¿Qué son?

Son alimentos o componentes alimenticios que ofrecen beneficios adicionales para la salud más allá de su valor nutricional básico.

Propiedades o Características:

- Antioxidantes
- Anti-Inflamatorios
- Regulación del colesterol
- Beneficios digestivos
- Mejora en salud cardiovascular



Objetivo o Finalidades:

- Prevención de enfermedades
- Mejorar el sistema inmune
- Control de peso
- Soporte digestivo
- Salud mental y cognitiva

Ejemplos de productos

- Suplementos dietéticos
- Alimentos funcionales
- Bebidas funcionales
- Snacks saludables
- Aceites esenciales

Bibliografía

- Charley, Helen. Tecnología de alimentos. Procesos químicos y físicos en preparación de alimentos. 1ª edición. Editorial Limusa. México - 1987.