



UDT

UNIVERSIDAD

"FRUTAS Y HORTALIZAS"

Angel Joel Mendoza Chirif

Lic. en Nutrición

3er. Cuatrimestre

Ing. Eduardo Enrique Arreola Jimenez

BIOTECNOLOGIA DE LOS
ALIMENTOS

Tapachula, Chiapas a 14 de Junio del 2025

FRUTAS Y HORTALIZAS

CLASIFICACIÓN

FRUTAS

- Frutos simples = 1 ovario
- Frutos agregados = ovarios de 1 flor
- Frutos múltiples = flores agrupadas

HORTALIZAS

- Siembra Directa y se cosechan los higos
- Se cosechan los tubérculos

PROPIEDADES SENSORIALES

FRUTAS

- Color
- Aroma
- Sabor

HORTALIZAS

- Sabor
- Color
- Aroma
- Tamaño
- Textura
- Forma

ALTERACIONES

FRUTAS

- Pérdida de Fijura
- Oxidación
- Deshidratación
- Fermentación

HORTALIZAS

- Marchitamiento
- Descomposición
- Textura blanda
- Cambios de color

LIMPIEZA Y SELECCIÓN

PROCESOS

- Fundamentales para asegurar la inocuidad

MÉTODOS DE CONSERVACIÓN

- Refrigeración
- Congelación
- Deshidratación
- Enlatado

TRATAMIENTOS TÉRMICOS

- Métodos utilizados para prolongar su vida útil y mejorar la calidad

TIPOS

- Pasteurización
- Esterilización
- Tratamiento Pascococción

ALIMENTOS

SALADOS-FERMENTADOS

FRUTAS

- Tepache
- Aceitunas
- Cervezas

HORTALIZAS

- Chucrut
- Kimchi
- Pepinios fermentados
- Remolachas fermentadas
- Coliflor fermentada

PRODUCTOS A PARTIR DE LAS FRUTAS

- Jugos
- Nectares
- Mermeladas
- Confituras
- Puros
- Chutneys

TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES

- Procesos y técnicas utilizados para transformar granos de cereales en productos alimentarios

BIBLIOGRAFIA

1. Charley, Helen. Tecnología de alimentos. Procesos físicos y químicos en la preparación de alimentos. 12 edición. 1987. Editorial LIMUSA. México. 1987

2. Biotecnología de los Alimentos. Procesos físicos y químicos. Universidad Del Surste. Biblioteca digital. Plataforma UDS. Comitán de Domínguez Chiapas. Mayo - Agosto 2025.