

Mi Universidad

Nombre del Alumno: Nancy Gabriela Hernández Méndez

Nombre del tema: súper nota

Parcial: 1°

Nombre de la Materia: biotecnología de los alimentos

Nombre del profesor: luz Elena cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: nutrición

Cuatrimestre: 3°

1.1 concepto de biotecnología:

conjunto de técnicas que involucran la manipulación de organismos vivos a sus componentes sub- celulares para producir sustancia



1.2 importancia actual de la biotecnología alimentaria:

1. mejora de la calidad de las materias primas de origen vegetal y animal.
2. procesado y conservación de alimentos
3. control de seguridad



ejemplos de métodos de procesado de alimentos

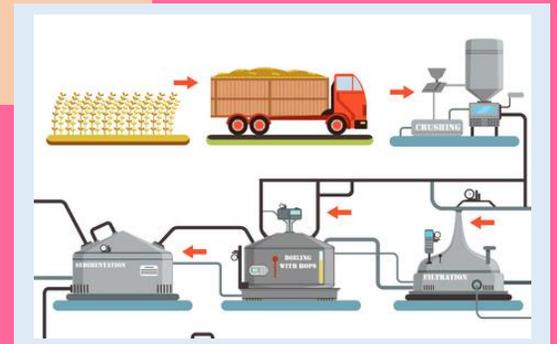


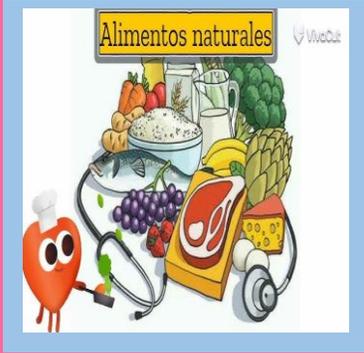
1.3 principales métodos de procesamiento en la industria alimentaria:

Adecuarlos las necesidades de producción

Mejorar sus propiedades nutritivas

Cambiar sus cualidades sensoriales (olor, sabor, textura)





1.4 características de un alimento en su estado natural:

Todos los alimentos están formados por compuestos bioquímicos comestibles que derivan principalmente de fuentes vivas.



1.5 tecnología del frío:
 - el uso del frío como conservador tiene su origen en la humanidad que ha utilizado el frío del hielo, nieve y ríos para conservar alimentos



1.6 conservación por calor:
 - se puede considerar como una técnica muy antigua. Todas las técnicas culinarias de cocción, como asados, frituras, hervidos etc.
 Las intenciones de utilizar a altas temperaturas de frigorífico pueden producir alteraciones físicas.



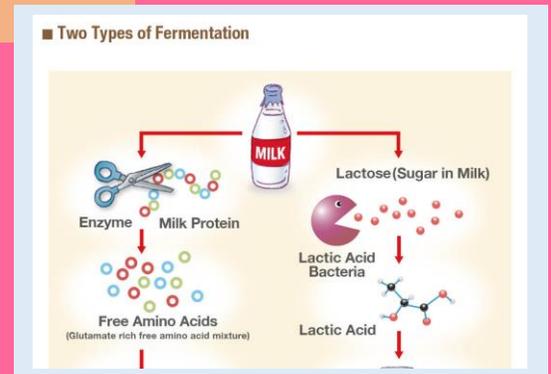
1.7 disminución de la actividad acuosa de un alimento:

Actividad de agua (valor a_w), la humedad en equilibrio de un producto, determinada por la presión parcial del vapor de agua en su superficie



1.8 fermentación como una técnica de la 'preservación de alimentos:

Se genera por algunas bacterias, tipos de levaduras, ciertos mohos entre otros ejemplo: vino, vinagre, cerveza, yogurt, aceitunas, productos de panificación



1.9 tecnología modernas de conservación:

Van desde la aplicación de altas presiones, irradiación, ultrasonidos o de campos electromagnéticos. Se utiliza todo sobre la descontaminación de vegetales crudos

