



SUPER NOTA

Nombre del Alumno: Jerusalem Eunice Gómez Cruz

Nombre del tema: SUPER NOTA

Parcial: 2

Nombre de la Materia: Biotecnología de los alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: 3

Lugar y Fecha de elaboración: 15/06/2025



CLASIFICACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- En botánica: Frutas (con semillas) vs hortalizas (otras partes comestibles).
- En práctica: según uso culinario (ej. tomate como vegetal).
- Uso comercial: varía por legislación, cultura y aplicación industrial.

PROPIEDADES SENSORIALES

- Evaluación organoléptica: color, textura, sabor, aroma y apariencia.
- Factores clave para aceptación del consumidor.
- Afectadas por variedad, maduración, condiciones de almacenamiento.



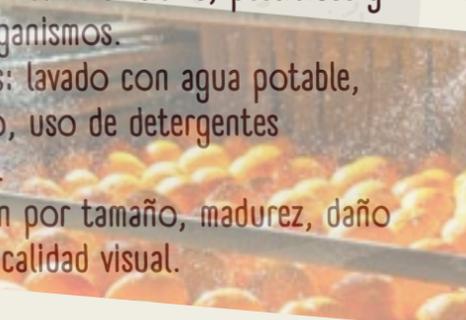
ALTERACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- Causas: microbiológicas, enzimáticas, químicas y físicas.
- Consecuencias: pérdida de textura, color, sabor y valor nutritivo.
- Prevención: refrigeración, desinfección, control de humedad y atmósfera.



LIMPIEZA Y SELECCIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS

- Objetivo: eliminar tierra, pesticidas y microorganismos.
- Métodos: lavado con agua potable, cepillado, uso de detergentes inocuos.
- Selección por tamaño, madurez, daño físico y calidad visual.



Tecnología de FRUTAS Y HORTALIZAS



MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- Métodos físicos: refrigeración, congelación, deshidratación, atmósfera controlada.
- Métodos químicos: aditivos conservadores y antioxidantes.
- Métodos biotecnológicos: fermentación y tratamientos combinados.

TRATAMIENTOS TÉRMICOS

- Aplicación de calor: pasteurización, escaldado, esterilización.
- Objetivo: destruir microorganismos, inactivar enzimas.
- Consideraciones: tiempo-temperatura, impacto sobre calidad sensorial.



ALIMENTOS SALADOS-FERMENTADOS

- Técnicas tradicionales de conservación.
- Uso de sal y microorganismos beneficiosos.
- Ejemplos: aceitunas, col fermentada, vegetales encurtidos.



PRODUCTOS A PARTIR DE FRUTAS

- Frutas secas: eliminación parcial del agua para prolongar vida útil.
- Mermeladas y jaleas: cocción con azúcar y pectina.
- Almíbares: frutas en soluciones azucaradas.
- Zumos y néctares: extracción, clarificación y conservación de jugos.



TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES

- Procesos: molienda, cocción, fermentación, extrusión.
- Productos derivados: harinas, pastas, pan, cereales de desayuno.
- Consideraciones nutricionales y funcionales.

