



NOMBRE DEL ALUMNO :
GISEL MONTSERRAT ABADIA DOMINGUEZ

PARCIAL:2

NOMBRE DE LA MATERIA: BIOTECNOLOGIA DE LOS
ALIMENTOS

NOMBRE DEL PROFESOR: LUZ ELENA
CERVANTES MONROY

LICENCIATURA: NUTRICIÓN

REFERENCIAS: ANTOLOGIA
BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS (PAG. 53-63)

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

El objetivo principal es mejorar la calidad, seguridad, vida útil y sostenibilidad de estos productos. Las frutas y hortalizas forman un grupo muy variable de alimentos y una fuente importante de vitaminas para la alimentación humana.

×



×

Clasificación de frutas y hortalizas

×

Clasificación de Frutas

A) Según como sea la semilla

1. Frutas de hueso o carozo
2. Frutas de pepita
3. Frutas de granos

B) Según su naturaleza

1. Carnosas:

- a. Simples: Son de una sola flor y una semilla. Una sola flor y varias semillas:

^

v

Clasificación de las hortalizas

×

Según la parte de la planta comestible

1. Frutos: Berenjena, pimentón, tomate, calabaza.
2. Bulbos: cebolla, ajo.
3. Hojas y tallos verdes
4. Flores: Alcachofa, coliflor.
5. Tallos jóvenes
6. Legumbres frescas o verdes
7. Raíces

B) Según su color

1. Hortalizas de hoja
2. Hortalizas amarillas
3. Hortalizas de otros colores

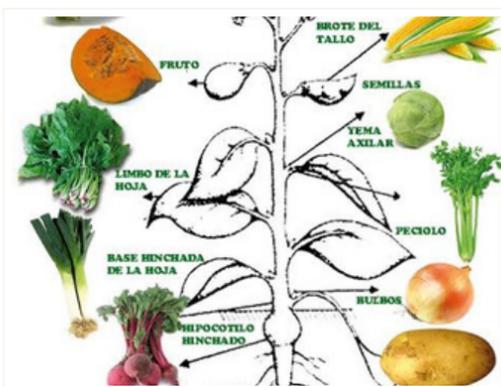
^

v

Propiedades sensoriales

×

son aquellas características que pueden ser percibidas por los sentidos humanos: la vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído (aunque este último es menos relevante en la mayoría de los casos, puede influir en la percepción de frescura por la textura crujiente).



○ ○

Alteración de frutas y hortalizas

×

refiere a cualquier cambio indeseable en sus propiedades físicas, químicas o biológicas que las hacen menos aptas para el consumo humano o para su procesamiento. Comprender la importancia de esta alteración es crucial por diversas razones que impactan la economía, la salud, el medio ambiente y la seguridad alimentaria. Las frutas y hortalizas, alimentos fundamentales en la alimentación, están adquiriendo.

ALTERACIONES EN FRUTAS Y VEGETALES



Se reconoce ampliamente la importancia de las frutas y las hortalizas para una alimentación nutritiva y saludable, sin

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

son materiales biológicos que se pudren por causa de varios factores: del campo de producción, a la primera manipulación (cosecha, selección y elaboración), al almacenamiento y transporte.



Métodos de conservación de frutas y hortalizas

Para lograr una elaboración y conservación satisfactorias de los productos frescos, es necesario destruir los agentes del deterioro sin que los productos pierdan su valor nutritivo ni su sabor. La fruta, las hortalizas y las raíces son las únicas fuentes naturales de vitamina C en la alimentación.

Tratamientos térmicos

depende de:

- La resistencia térmica de los microorganismos y enzimas presentes en el alimento
- La carga microbiana inicial que contenga el alimento antes de su procesado
- El pH del alimento
- El estado físico del alimento

Alimentos salados – fermentados

fermentados son los que han pasado por una serie de procesos, que permiten el crecimiento de algunos microorganismos y bacterias aptos para nuestro consumo, además de para la conservación de alimentos frescos.



Productos a partir de las frutas: secos, mermeladas, jaleas, almíbares, zumos y néctares

Características generales

La característica común a todos los frutos secos es que en su composición natural tienen menos de un 50% de agua. Se pueden distinguir dos grandes grupos:

- Los de cáscara dura: como almendras, avellanas, nueces y pistachos.
- Los blandos: provenientes de frutas desecadas, como uvas pasas, ciruelas desecadas, orejones de albaricoque y dátiles