



**Mi Universidad**

**SUPERNOTA**

*Nombre del Alumno: Carlos Ariel Perez Hernandez*

*Nombre del tema: TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS*

*Parcial: 2*

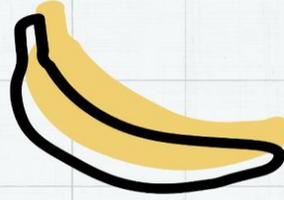
*Nombre de la Materia: BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS*

*Nombre del profesor: LUZ ELENA CERVANTES MONROY*

*Nombre de la Licenciatura: Nutrición*

*Cuatrimestre: 3*

# TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS



## CLASIFICACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Frutas se clasifican por semilla y naturaleza; hortalizas según parte comestible y color, destacando nutrientes como clorofila y caroteno.



## PROPIEDADES SENSORIALES

Propiedades sensoriales como olor, color, sabor y textura determinan calidad, frescura y aceptación de frutas y hortalizas por consumidores.



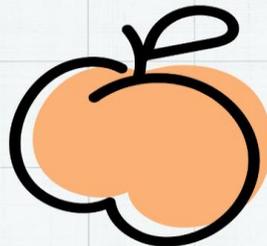
## ALTERACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Frutas y hortalizas se alteran por microorganismos, plaguicidas, daños físicos y procesos fisiológicos, afectando salud, economía y seguridad alimentaria.



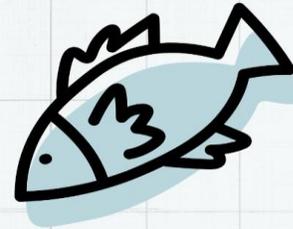
## LIMPIEZA Y SELECCIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS

Frutas y hortalizas deben lavarse con agua osmotizada y dióxido de cloro para conservar calidad, evitar deterioro y reducir microorganismos.



## MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

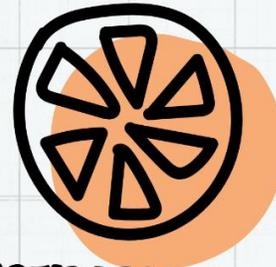
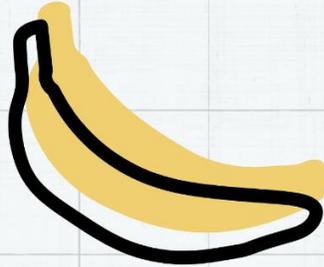
La conservación de frutas y hortalizas requiere métodos como secado, químicos o calor, cuidando nutrientes, higiene y condiciones adecuadas.



## TRATAMIENTOS TÉRMICOS

El tratamiento térmico destruye microorganismos, desactiva enzimas y preserva calidad, adaptándose a pH, carga microbiana y alimento.

# TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS



## ALIMENTOS SALADOS - FERMENTADOS

La fermentación conserva alimentos, mejora nutrientes, genera probióticos, facilita digestión y fortalece el sistema inmune, usando bacterias y levaduras.

## PRODUCTOS A PARTIR DE LAS FRUTAS: SECOS, MERMELADAS, JALEAS, ALMÍBARES, ZUMOS Y NÉCTARES

Frutos secos son energéticos, ricos en lípidos, proteínas, minerales y vitaminas; mermeladas y jaleas son geles de frutas con azúcar y pectina.



## TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES

Cereales de desayuno: materias primas, limpieza, cocción, laminado, tostado, fortificación, envasado, etiquetado, almacenamiento, distribución y consumo final.

(UDS, PAG 53-77)

## Bibliografía

UDS. (PAG 53-77). *ANTOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DE BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS.*