# EUDS Mi Universidad

## Actividad de unidad

Nombre del Alumno: Alessandra Guillén Aguilar

Nombre del tema: Tecnología de frutas y hortalizas

Nombre de la Materia: BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: III

# TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS



#### Clasificación



- 1. Hortalizas de hoja
- 2. Vainas
- 3. Tallos y peciolos
- 4. Flores
- 5. Frutos
- 6. Bulbos
- 7. Tubérculos
- 8. Raices





## Propiedades sonsoriales

Son a sensoriales as que pueden ser percibidas por los sentidos humanos: la vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído basta con el análisis sensorial para darnos cuenta que una fruta no es apta para el consumo, o que simplemente no cumple con el nivel de calidad que nosotros requerimos.

### $\bigcirc$ $\bigcirc$ $\bigcirc$ $\bigcirc$ $\bigcirc$

#### Alteración en estas

La alteración de frutas y hortalizas implica cambios físicos, químicos o biológicos no deseados que afectan su calidad y aptitud para el consumo o procesamiento.

- Bioagresores y agentes peligrosos para la salud pública: hongos, levaduras, micotoxinas, bacterias, virus y parásitos.
- Alteraciones fisiológicas y bioquímicas propias del alimento.







## Limpieza y selección de productos hortofrutícolas

El uso de tecnologías adecuadas de lavado y desinfección inmediatamente después de la cosecha mejora la calidad, seguridad y vida útil de frutas y hortalizas, siendo clave para su comercialización exitosa.

#### CONSERVACIÓN

Para conservar frutas y hortalizas de forma segura y eficaz a pequeña escala, el secado, encurtido y la salazón son más recomendables que el enlatado casero, especialmente cuando se desea mantener la vitamina C y evitar riesgos sanitarios.





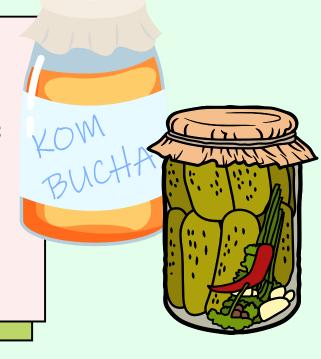
#### TRATAMIENTOS TERMICOS

El tratamiento térmico adecuado depende del tipo de alimento, su acidez, y el tipo de microorganismos presentes. Es crucial para asegurar la inocuidad alimentaria y preservar sus cualidades.

Es fundamental para garantizar su seguridad, calidad y durabilidad

## CALIMENTOS FERMENTADOS

La fermentación es una técnica tradicional, económica y muy eficaz que no solo conserva los alimentos, sino que mejora su digestibilidad, sabor y valor nutricional, siendo esencial en muchas culturas alimentarias del mundo.





## TRUTOS SECOS

- Los frutos secos son alimentos muy nutritivos y concentrados, ideales como complemento energético y rico en micronutrientes.
- Las mermeladas son una forma tradicional de conservar frutas, donde la técnica y el tiempo de cocción influyen en la calidad final del producto.

#### TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES

Los cereales de desayuno combinan ingredientes naturales con procesos de enriquecimiento para ofrecer productos prácticos y nutritivos, siendo fundamentales en la dieta moderna.

El proceso asegura la conservación, limpieza y preparación del cereal antes de su transformación en productos listos para el consumo, manteniendo su valor nutricional si se preservan sus componentes integrales.

