



Mi Universidad

Súper nota

Dafne Jaqueline Martínez Rodríguez

Tecnología de frutas y hortalizas

II Parcial

Biotecnología de los alimentos

Maestra: Luz Elena Cervantes Monroy

Licenciatura en nutrición

III Cuatrimestre

FRUTAS Y HORTALIZAS



Métodos de conservación por medio de: del secado, tratamiento de sustancias química, conservas con azúcar, tratamientod a base de calor y conservas en sal

Alimentos salados-fermentados: son los que han pasado por una serie de procesos que permiten el crecimiento de algunos microorganismos aptos para nuestro consumo y para la conservación de alimentos frescos.



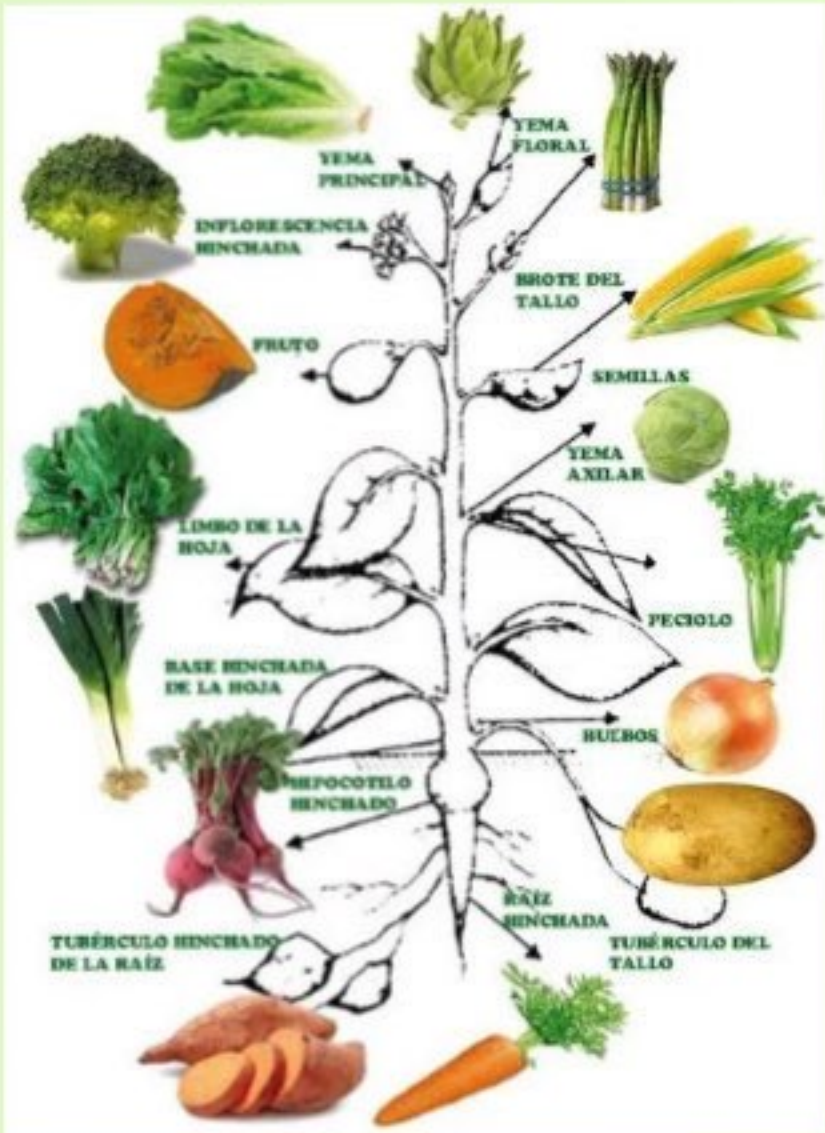
Tratamientos térmicos son necesarios para: reducir la flora microbiana en los alimentos, evitar las alteraciones producidas por microorganismos no patógenos, y aplicar el grado de enfriamiento/calentamiento adecuado para cada alimento



Tecnología de cereales: la cadena alimentaria empieza por el desayuno con la producción, recolección y almacenamiento, luego con los procesos de elaboració, envasado, distriunción, venta y preparación en el hogar hasta su ingesta

Características generales: cáscara dura(almendras avellanas, nueces y pistachos blandos:proviene de frutas disecadas, como uvas, pasas, ciruela y antiguamente esos frutos se disecaban para ser conservados

Clasificación de frutas: según como sea la semilla (de hueso o carozo), frutas de pepita, frutas de grano, según su naturaleza (carnosas-simples)



Clasificación de las hortalizas: frutos, bulbos, hojas y tallos verdes, legumbres frescas o verdes, raíces. por su color (hortalizas de hoja verde, hortalizas amarillas, hortalizas de otros colores)

Alteraciones de las frutas y hortalizas: por factores como, bioagresores fitopatógenos, alteraciones fisiológica y bioquímicas, daños traumáticos, residuos de plaguicidas



Limpieza y selección- selección de la temperatura del producto hasta 12C, desinfección de la superficie del producto

Propiedades sensoriales: olor, color, sabor y textura



REFERENCIA: LIBRO DE ANTOLOGÍA(Biotecnología de los alimentos) UDS (2025)