



SUPER NOTA

Nombre del alumno: **Sheyla Montserrat Gordillo Villatoro**

Nombre del tema: **Tecnología de Frutas y Hortalizas**

Parcial: **2°**

Nombre de materia: **Biología de los Alimentos**

Nombre del profesor: **Luz Elena Cervantes Monroy**

Nombre de la licenciatura: **Nutrición**

Cuatrimestre: **3°**

Tecnología de

FRUTAS Y HORTALIZAS



Frutas

Se clasifican por tipo de semilla y por su naturaleza (como drupas, bayas o pomos).

Hortalizas

Se clasifican por la parte comestible de la planta y por su color, que indica su valor nutricional.



Importancia sensorial

El olor, color, sabor y textura indican la calidad de frutas y hortalizas para determinar su calidad y frescura.

Evaluación completa

Se requiere análisis adicional para confirmar su buen estado y asegurar su aptitud de consumo.



Causas

Las frutas y hortalizas se alteran por microbios, daños físicos, procesos internos y plaguicidas.



Tecnología de

FRUTAS Y HORTALIZAS



Riesgos

Estas alteraciones afectan la salud, economía y seguridad alimentaria.

Limpieza esencial

Lavar y desinfectar correctamente frutas y hortalizas tras la cosecha previene su deterioro y alarga su conservación.



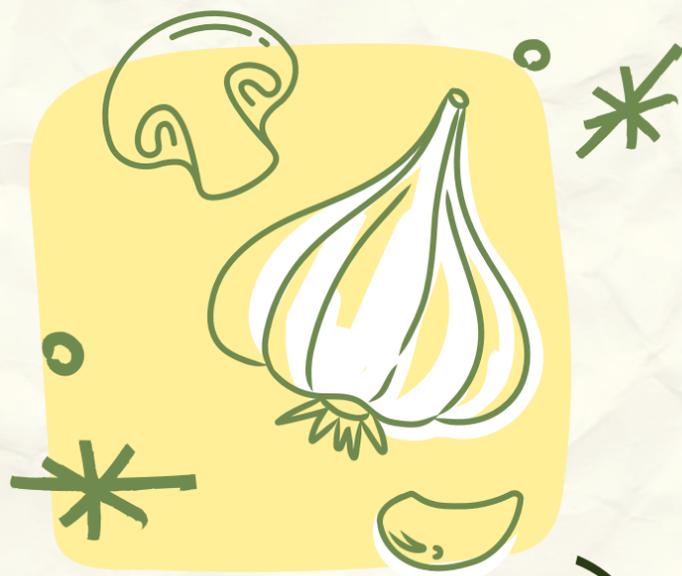
Agua tratada

El uso de agua osmotizada y dióxido de cloro mejora la higiene, mantiene la calidad y reduce pérdidas en la postcosecha.



Preservación de nutrientes

Para conservar frutas y hortalizas sin perder vitamina C, deben procesarse justo después de la cosecha.



Método eficaz

El secado quita la humedad para evitar microbios; el solar indirecto es más seguro.



Tecnología de

FRUTAS Y HORTALIZAS



Otros métodos

Se usan azúcar, sal, vinagre y calor; el calor mal aplicado puede ser peligroso.

Tratamientos térmicos

Destruir microorganismos, desactivar enzimas y conservar la calidad del alimento al menor costo



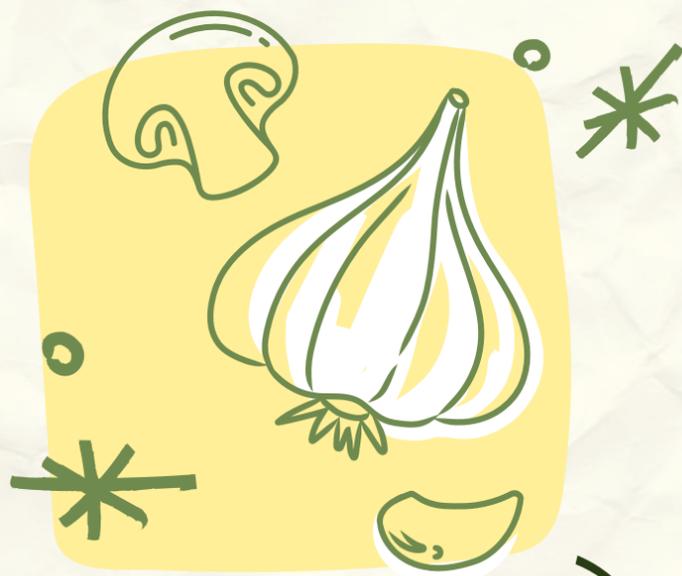
Pasteurización

Destruye microorganismos vegetativos a temperaturas menores de 100 °C.



Esterilización

Elimina todos los microorganismos, incluidas esporas, a más de 100 °C.



Fermentación y beneficios

La fermentación conserva alimentos con bacterias buenas, mejora la digestión y aumenta nutrientes.



Tecnología de

FRUTAS Y HORTALIZAS

Métodos de fermentación

Se usan métodos tradicionales con salmuera o modernos con cultivos; muchos alimentos fermentados se reemplazan por encurtidos en vinagre.



Frutos secos: ricos en grasas, proteínas y minerales.

Mermeladas: fruta + azúcar + pectina, gelifican con cocción y pH controlado.



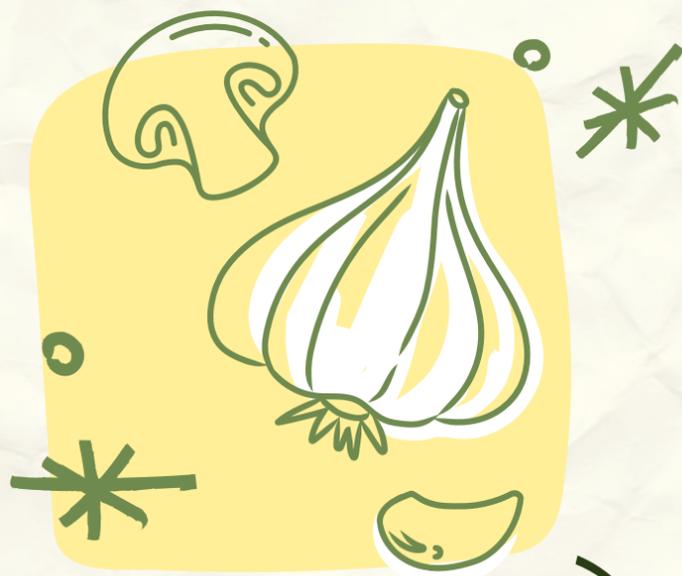
Jaleas: gel a base de zumo de fruta clarificado y azúcar.

Almíbar: jarabe de agua y azúcar para conservar frutas.



Zumos: exprimidos o concentrados, pasteurizados para conservar nutrientes.

Néctar: mezcla de pulpa, azúcar y agua, ajustada para buen sabor.



Los cereales de desayuno se preparan limpiando, cocinando y tostando cereales básicos, luego se enriquecen con vitaminas y minerales antes de envasarlos y distribuirlos.

