



**Nombre de alumno: Yamileth  
Natividad Zuñiga Argüello**

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

**Nombre del trabajo: Súper nota**

**Materia: Biotecnología de los  
alimentos**

PASIÓN POR EDUCAR

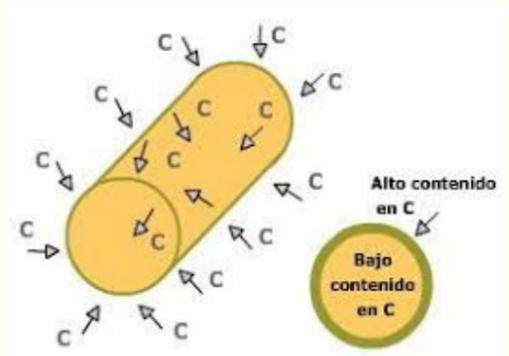
**Grado: 3ro. Grupo: Nutrición**



# TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

## 2.6. TRATAMIENTOS TÉRMICOS

La aplicación de un tratamiento térmico a los alimentos es necesaria para: Reducir la flora microbiana presente en los alimentos. Evitar las alteraciones producidas por los microorganismos no patógenos. Aplicar el grado de calentamiento/enfriamiento adecuado a cada alimento en cuestión. Los cuatro objetivos principales que se persiguen al aplicar un tratamiento térmico a un alimento son: 1. 2. 3. 4. Destruir los microorganismos que puedan afectar a la salud del consumidor. Destruir los microorganismos que puedan alterar las propiedades del alimento. Desactivación enzimática. Optimizar la retención de factores de calidad a un coste mínimo.



## 2.7. ALIMENTOS SALADOS – FERMENTADOS



Los alimentos 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. Es un paso muy eficaz, económico y sólo requiere de grandes conocimientos para llevarlo a cabo eficazmente.

## 2.8. PRODUCTOS A PARTIR DE LAS FRUTAS: SECOS, MERMELADAS, JALEAS, ALMÍBARES, ZUMOS Y NECTARES

En este caso el proceso consta de un mayor número de fases para su elaboración. Según la técnica empleada, el zumo puede calentarse para que el agua se evapore, o ser sometido a un proceso de ultrafiltración para después proceder a concentrar el zumo empleando la técnica de ósmosis inversa. ¡Y ahí nace el concentrado de zumo! Después, se vuelve a añadir el agua al concentrado y se mezcla bien para obtener un zumo de alta calidad. Por último, el zumo de naranja se pasteuriza antes de ser envasado.



## 2.9. TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES



Los cereales pertenecen a la familia de las gramíneas (Poaceae), que se caracterizan porque la semilla y el fruto forman prácticamente la misma estructura: el grano. Así, se conocen bajo la denominación de cereales a las plantas gramíneas y a sus frutos maduros, enteros, sanos y secos. Suelen ser plantas anuales, con raíces numerosas, fasciculadas y poco profundas, tallos cilíndricos, por lo común huecos y nudosos, hojas lineales, flores hermafroditas (excepto el maíz), e inflorescencia en espiga o en panícula.

AUTOR:UDS FECHA:2025 TITULO: BIOTECNOLÓGIA PAG:53- 77