

Super Nota

Mi Universidad

Nombre del Alumno: Luis Eduardo Ramírez Soto

Nombre del tema : Tecnología de frutas y Hortalizas.

Parcial : Segundo

Nombre de la Materia: Biotecnología de los alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutrición

Cuatrimestre: Tercero

TECNOLOGÍA

DE FRUTAS Y HORTALIZAS

2.1. CLASIFICACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

La clasificación de frutas y hortalizas se realiza bajo diversos criterios, dependiendo del propósito (comercialización, consumo, estudios botánicos, etc.).

CLASIFICACIÓN DE FRUTAS

- A) Según como sea la semilla
- B) Según su naturaleza

CLASIFICACIÓN DE LAS HORTALIZAS

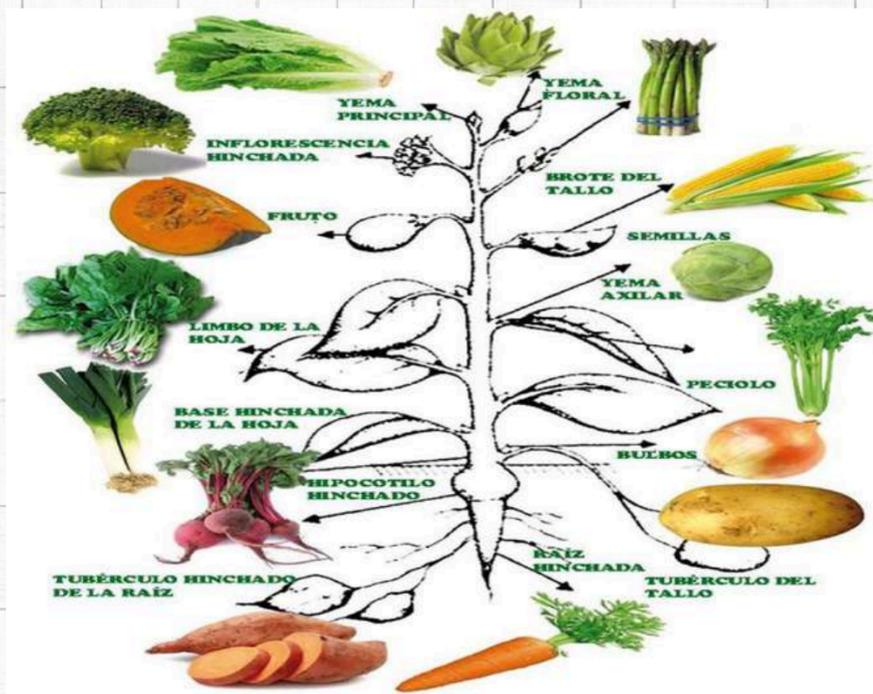
- A) Según la parte de la planta comestible
- B) Según su color

2.2. PROPIEDADES SENSORIALES

Las propiedades sensoriales de las frutas y hortalizas son aquellas características que pueden ser percibidas por los sentidos humanos: la vista, el olfato, el gusto, el tacto y el oído

2.3. ALTERACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

La alteración de frutas y hortalizas se refiere a cualquier cambio indeseable en sus propiedades físicas, químicas o biológicas que las hacen menos aptas para el consumo humano o para su procesamiento.



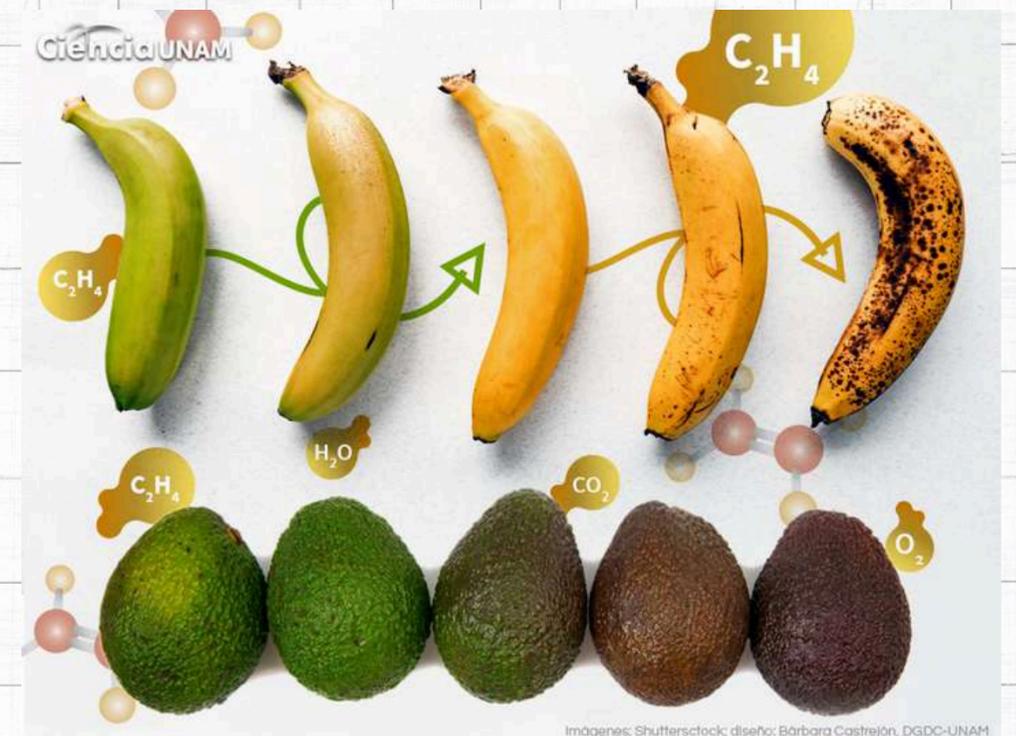
Los Sentidos

Son instrumentos → analizadores

- Vista
- Gusto
- Oído
- Olfato
- Tacto



RECEPCIÓN Y MEDICIÓN
Apreciación de alimentos



2.4. LIMPIEZA Y SELECCIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS

Los productos alimentarios hortofrutícolas son materiales biológicos que se pudren por causa de varios factores: del campo de producción, a la primera manipulación (cosecha, selección y elaboración), al almacenamiento y transporte.

Los factores de deterioro pueden ser de origen externa (bacterias, levaduras y mohos) y de origen interna (procesos de fermentación y otros procesos químicos).



2.5 MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

Para lograr una elaboración y conserva satisfactorias de los productos frescos, es necesario destruir los agentes del deterioro sin que los productos pierdan su valor nutritivo ni su sabor.

La fruta, las hortalizas y las raíces son las únicas fuentes naturales de vitamina C en la alimentación. Dicha vitamina se destruye fácilmente, especialmente cuando se usa calor para la elaboración del producto.



2.6. TRATAMIENTOS TÉRMICOS

Los Tratamientos Térmicos suelen englobar todos los procedimientos que tienen entre sus fines la destrucción de los microorganismos por el calor. Nos referimos a la pasteurización y a la esterilización, cuya finalidad principal es la destrucción microbiana

Los cuatro objetivos principales que se persiguen al aplicar un tratamiento térmico a un alimento son:

1. Destruir los microorganismos que puedan afectar a la salud del consumidor
2. Destruir los microorganismos que puedan alterar las propiedades del alimento
3. Desactivación enzimática
4. 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.

La fermentación se incluye dentro de la biotecnología tradicional, que también incluye entre otros la mejora por cruce sexual de diferentes variedades de plantas y animales.



2.8. PRODUCTOS A PARTIR DE LAS FRUTAS: SECOS, MERMELADAS, JALEAS, ALMIBARES, ZUMOS Y NÉCTARES

Los frutos secos son alimentos principalmente energéticos y sus nutrientes principales son los lípidos, las proteínas y los minerales.

La característica común a todos los frutos secos es que en su composición natural tienen menos de un 50% de agua.



2.9. TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES

La cadena alimentaria de los cereales de desayuno comienza con la producción, recolección y almacenamiento de materias primas y continúa con los procesos de elaboración, envasado, distribución, venta y preparación en el hogar por el consumidor hasta su ingesta.



REFERENCIAS

UDS-2025, ANTOLOGÍA BIOTECNOLOGÍA, pág. 49-77.