



Mi Universidad

Nombre del Alumno: Nancy Gabriela Hernández Méndez

Nombre del tema: súper nota

Parcial: 2°

Nombre de la Materia: biotecnología de los alimentos

Nombre del profesor: luz Elena cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: nutrición

Cuatrimestre: 3°

2.1 Clasificación de frutas y hortalizas: se realiza bajo diversos criterios, dependiendo del propósito:

- frutas:

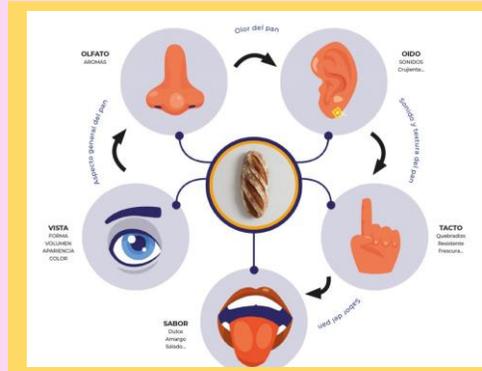
- frutas de hueso, frutas de grano, frutas de pepita

Hortalizas:

- Frutos, bulbos, hojas, tallos verdes, tallos jóvenes

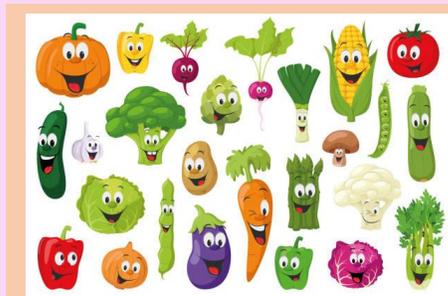


2.2 Propiedades sensoriales: son aquellas características que pueden ser percibidas por los sentidos humanos: vista, olfato, gusto, tacto y oído, aunque este último es menos relevante en la mayoría de los casos pueden influir en la percepción de frescura, textura crujiente



2.3 Alteración de frutas y hortalizas:

Se refiere cualquier cambio indeseable en sus propiedades físicas, químicas y biológicas que las hacen menos aptas para el consumo humano, o para su procesamiento.



2.4 Limpieza y selección de productos hortofrutícolas: son materiales biológicos que se pudren por causa de varios factores:

- campo de producción
- cosecha
- selección
- elaboración
- almacenamiento y transporte

2.5 Métodos de conservación de frutas y hortalizas:

- para lograr una elaboración y conserva satisfactorias como los productos frescos es necesario destruir los agentes del deterioro sin que los productos frescos pierdan su valor nutritivo ni su sabor, las frutas y hortalizas y las raíces son las únicas fuentes de vitamina c naturales



2.6 Tratamientos térmicos:

- reducir la fibra microbiana
- evitar las alteraciones producidas por microorganismos no patógenos
- desactivación enzimática
- el pH del alimento
- el estado físico del alimento
- optimizar la retención de factores



2.7 Alimentos salados-fermentados

Son los han pasado por una serie de procesos, que permiten el crecimiento de algunos microorganismos y bacterias aptos para nuestro consumo, además de la conservación de alimentos frescos



2.8 Productos a partir de las frutas: secos, mermeladas, jaleas, almibares, zumos, néctares:

Son alimentos principalmente energéticos y sus nutrientes principales son los lípidos, proteínas y minerales.



2.9 tecnología de cereales:

La cadena alimentaria de los cereales de desayuno comienza con la producción, recolección y almacenamiento de materias primas y continua con los procesos de elaboración.

