



**Nombre de alumno: GERARDO PAUL
RAMIREZ ARGUELLO**

**Nombre del profesor: LUZ ELENA
CERVANTES MONROY**

Nombre del trabajo: SUPERNOTA

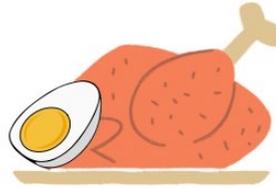
Materia: BIOTECNOLOGIA

Grado: 3ER CUATRIMETRES

Grupo: NUTRICION

TECNOLOGIA DE FRUTAS Y HORTALIZAS

1. Frutos: Berenjena, pimentón, tomate, calabaza. 2. Bulbos: cebolla, ajo. 3. Hojas y tallos verdes: Acelgas, lechuga, espinaca, perejil, brócoli, apio. 4. Flores: Alcachofa, coliflor. 5. Tallos jóvenes: Espárragos. 6. Legumbres frescas o verdes: arvejas, habas, frijoles. 7. Raíces: zanahoria, nabo, remolacha, rábano. B) Según su color 1. Hortalizas de hoja verde: (ricas en clorofila) 2. Hortalizas amarillas: (ricas en caroteno) 3. Hortalizas de otros colores: (ricas en vitamina C)



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

ALTERACIONES 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



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.

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 exposición directa se combina con la indirecta cuando las paredes de un secadero indirecto se hacen de un material transparente a fin de que el producto puesto a secar quede también expuesto en alguna medida al calor del sol



TRATAMIENTOS TERMICOS



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

BIOTECNOLOGIA

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.



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. Según el tipo de fruto, también pueden aportar buenas cantidades de vitaminas, sobre todo del grupo B, y de hidratos de carbono, en el caso de las frutas desecadas

tecnologías 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

