



**Mi Universidad**

**SUPERNOTA**

*Nombre del Alumno: Alessandra Guillen Aguilar*

*Nombre del tema: BIOTECNOLOGIA*

*Parcial: I*

*Nombre de la Materia: Biotecnología de alimentos*

*Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy*

*Nombre de la Licenciatura: Nutrición*

*Cuatrimestre: 3*

# Biología

## PRINCIPIOS BÁSICOS

### ¿QUE ES?

Es una ciencia multidisciplinar que abarca diferentes técnicas y procesos, juntamente con las ciencias de la información, a tecnología emergente más puntera y con más futuro.

La biotecnología se considera una solución en muchos ámbitos de la prevención de contaminación, el tratamiento de residuos y las nuevas tecnologías menos contaminantes.

### AREA DE LA SALUD

Vacunas: desarrollo de vacunas por procedimientos que utilicen ingeniería genética.

Reactivos de diagnóstico:

Desarrollo de reactivos técnicas inmunológicas

### AREA AGRICOLA

- Diagnostico de fitopatógenos en plantas de interés económico
- Aceleración en la obtención de híbridos
- Utilización de marcadores moleculares
- Desarrollo de agentes de control biológico y plantas

### AREA PECUARIA

Sanidad animal: Desarrollo de métodos para el diagnóstico de enfermedades animales

Producción animal:

Manipulación y sexado de embriones

### BIOTECNOLOGÍA DE ALIMENTOS

Técnicas o procesos que emplean organismos vivos o sustancias que provengan de ellos para producir o modificar un alimento, mejorar plantas o animales

### TECNOLOGIA DEL FRIO

El uso de frío como conservador tiene su origen en la humanidad que ha utilizado el frío del hielo, nieve o ríos para conservar los alimentos.

### CONSERVACION DE CALOR

Todas las técnicas culinarias de cocción, como asados, frituras, hervidos, etc., son diversas formas encontradas por el hombre, a lo largo del tiempo, para mejorar las propiedades sensoriales de los alimentos, produciendo también su conservación

### ALIMENTO FUNCIONAL

Se considera funcional si se ha demostrado de forma satisfactoria que posee un efecto beneficioso sobre una o varias funciones específicas en el organismo.

### ENZIMAS EN LA ALIMENTACIÓN

- Las lactasas sirven para eliminar la lactosa de la leche.
- La renina es capaz de hidrolizar la caseína de la leche
- Las glicosidasas que se utilizan para liberar las sustancias aromáticas de los vinos.
- Las proteasas, se utilizan para hidrolizar proteínas en cerveza o vinos.

### ALIMENTOS TRANSGENICOS

- Alimentos fermentados con OMGs
- Productos Cárnicos Transgénicos
- Material genético procedente de otras plantas o microorganismos

Los alimentos transgenicos mas comunes utilizan OGMS

## BIBLIOGRAFIA

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/f2d1b5a9488cbfaae28c6163cc940cd1-LC-LNU303%20BIOTECNOLOG%3%8DA.pdf>