



Mi Universidad

Supernota

Nombre del alumno: Dafne Jaqueline Martínez Rodríguez

I Parcial

Nombre del tema: Principios básicos en biotecnología

Nombre del maestro: Luz Elena Cervantes Monroy

Licenciatura en nutrición

III Cuatrimestre

PRINCIPIOS BASICOS DE, BIOTECNOLOGÍA



CONCEPTOS BÁSICOS DE LA BIOTECNOLOGIA

“El uso de procesos biológicos u organismos vivos, para la producción de materiales y servicios en beneficio de la humanidad.

IMPORTANCIA ACTUAL DE LA BIOTECNOLOGIA ALIMENTARIA

Mejora de la calidad de las materias primas de origen vegetal y animal y Procesado y conservación de los alimentos.



PRINCIPALES MÉTODOS DE PROCESAMIENTO EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA

Adecuarlos a las necesidades de producción y Mejorar sus propiedades nutritivas,



CARACTERÍSTICAS DE UN ALIMENTO EN SU ESTADO NATURAL

Los alimentos se pueden clasificar según distintos criterios: origen, composición y componente predominante, principal función nutritiva que desempeñan.



TECNOLOGÍA DEL FRÍO

La refrigeración y la congelación son procesos fundamentales en la industria de alimentos que se utilizan para conservar los alimentos durante períodos prolongados y mantener su calidad



CONSERVACIÓN POR CALOR

La intención de utilizar las altas temperaturas es la eliminación casi absoluta de microorganismos, toxinas y enzimas, las cuales pueden afectar drásticamente al producto.



PRINCIPIOS BÁSICOS DE BIOTECNOLOGÍA



DISMINUCIÓN DE LA ACTIVIDAD ACUOSA DE UN ALIMENTO

“La actividad de agua depende de la temperatura dado que ésta influye también sobre la presión de vapor de agua de las soluciones, pero el efecto es pequeño con la mayoría de los solutos salvo que las soluciones sean saturadas.

FERMENTACIÓN COMO UNA TÉCNICA DE LA PRESERVACIÓN DE ALIMENTOS

La fermentación se genera por algunas bacterias, tipos de levaduras, ciertos mohos, y se usa de manera positiva en la industria, incluso algunos productos necesitan de este proceso para lograr un sabor único.



TECNOLOGÍAS MODERNAS DE CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS



Las nuevas tecnologías en la conservación de alimentos van desde la aplicación de altas presiones, irradiación, ultrasonidos o la aplicación de campos electromagnéticos, entre otros.

REFERENCIA: Libro antología Uds (2025), Biotecnología de los alimentos