



**LUZ ELENA
CERVANTES MONROY**

**sophia sánchez
trujillo**

**nutrición 3
cuatrimestre**

TECNOLOGÍA DE FRUTAS Y HORTALIZAS,

CLASIFICACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- Botánicos: frutas verdaderas, falsas, etc.
- Uso culinario: frutas dulces vs. hortalizas (verduras).
- Parte comestible: fruto, raíz, tallo, hoja, flor.
- Durabilidad: climatéricas (maduran tras la cosecha) y no climatéricas



PROPIEDADES SENSORIALES

- Color, aroma, textura, sabor, apariencia.
- Importantes para la aceptación del consumidor y calidad del producto.
- Se ven afectadas por la variedad, maduración, almacenamiento y procesamiento.



ALTERACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- Físicos: golpes, deshidratación.
- Químicos: oxidación enzimática.
- Biológicos: acción de bacterias, mohos, levaduras.
- Fisiológicos: respiración, maduración excesiva.



LIMPIEZA Y SELECCIÓN DE PRODUCTOS HORTOFRUTÍCOLAS

- Limpieza: eliminación de tierra, pesticidas, microorganismos.
- Selección: por tamaño, color, madurez, apariencia.
- Mejora la calidad final y reduce pérdidas en el procesamiento.



MÉTODOS DE CONSERVACIÓN DE FRUTAS Y HORTALIZAS

- Refrigeración, atmósferas controladas, envasado al vacío.
- Deshidratación, fermentación, uso de conservantes.
- Buscan preservar calidad, sabor y seguridad alimentaria.



TRATAMIENTOS TÉRMICOS

- Escaldado, pasteurización, esterilización.
- Desactivan enzimas y eliminan microorganismos.
- Usados antes de congelar o enlatar.



CLASIFICACION DE FRUTAS Y HORTALIZAS

ALIMENTOS SALADOS - FERMENTADOS

- Son productos transformados por microorganismos beneficiosos.
- Ejemplos: chucrut, aceitunas, pepinillos, kimchi.
- La fermentación mejora sabor, textura y conservación.



PRODUCTOS A PARTIR DE FRUTAS

- Secos: como frutas deshidratadas (pasas, mango seco).
- Mermeladas/jaleas: cocción de fruta con azúcar, hasta alcanzar consistencia.
- Almíbar: frutas en jarabe azucarado.
- Zumos y néctares: extraídos de frutas; los néctares contienen agua y azúcar añadida.



TECNOLOGÍA DE LOS CEREALES

- Procesos de cosecha, limpieza, secado y molienda.
- Transformación en productos como harina, pan, cereales para desayuno, pastas.
- También se usa en bebidas como cerveza o whisky a través de fermentación.

