

Tecnología de los alimentos 21/8 día del eclipse solar

Asignación: Estudiar para el examen parcial.

1- ¿Qué opina sobre la pasteurización y como se ejecuta?

R= la pasteurización es un proceso necesario para mantener la calidad de los alimentos y poder asegurar la salud de los consumidores. Para realizarla se toman en cuenta la tecnología de los alimentos, por tanto se emplea la química alimentaria, la bioquímica, la física y la microbiología. En esta técnica los alimentos se conservan aplicando calor o mediante deshidratación.

2- En esta sección hay unos términos resaltados con viñetas para que los expliques e ilustres y finalmente, qué relación existe entre la tecnología de alimento y la química orgánica e inorgánica.

- BIOTECNOLOGIA: Es la técnica en la que se utiliza la fermentación, a estos alimentos se les añaden microorganismos con el fin de que sus enzimas los modifiquen y den lugar a nuevos productos y sabores.
- FERMENTACION: a los alimentos fermentados se les agregan las bacterias del ácido láctico o algunas levaduras y mohos, se añaden a los alimentos a se favorece su crecimiento.
- GLUTEN: se le añaden a productos como el maíz, al trigo y al arroz, ya que da a la masa su peculiar elasticidad, lo que permite que se expanda durante la cocción.
- ENVASADO HERMETICO: es la técnica en la que se cierra el envase de tal manera que no deja pasar ningún líquido.
- CONGELACION: se forman muchos pequeños cristales de hielo, que solo producen daños menores a la estructura celular cuando la comida se descongela.
- BLANQUEO: se usa para destruir la actividad enzimática, con agua caliente (80-90°C)
- LIOFILIZACION: es un proceso muy útil en el que se congelan los alimentos y a continuación se les somete a la acción del vacío, con lo que el hielo se convierte directamente en vapor.

- **CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS:** se refiere al sabor, textura, aroma y color de los productos.
- **MICRONUTRIENTES:** son las sustancias que el organismo de los seres vivos necesita en pequeñas dosis.