



3. Tecnología de los alimentos

El ser humano ha buscado siempre mejorar su condición en la naturaleza, mediante el desarrollo de conocimiento y su aplicación en distintos aspectos de su vida y su relación con el ambiente. La alimentación es uno de esos factores que el hombre debe solventar, por lo que gran parte importante de su vida la dedicará en satisfacer esa necesidad.

A lo largo de la historia de la humanidad, en distintas culturas se han desarrollado técnicas y tecnología para la producción y preparación de alimentos, sobre todo al hablar sobre su conservación, permitiendo prolongar la vida útil para su consumo.

A partir de la revolución industria en el siglo XIX, fueron desarrollándose y perfeccionando las ciencias naturales, lo que permitiría una mejor y mayor manipulación de materias primas para su comercialización. La industria alimenticia pasaría a tecnificarse gracias a los avances científicos, así como por la demanda cada vez mayor para satisfacer las necesidades de las poblaciones urbanas, como el suministro de alimentos.

Hoy en día, la sociedad exige alimentos saludables, en buen estado, frescos, nutritivos e higiénicos, por lo que la industria alimentaria ha alcanzado un alto grado de sofisticación, volviéndose más dinámica e innovadora para satisfacer las demandas de sus consumidores.

Sin embargo, se debe tener en cuenta que una industria, para tener éxito, debe cumplir con ciertos estándares, como disponer de tecnología que le permite cumplir con sus objetivos y ser económicamente viable; en otras palabras, poder cumplir con las exigencias de las disposiciones legales para sus productos, satisfacer las demandas de los clientes y aportar ganancias a los inversionistas.



En el texto nos enfocaremos a la cuestión de la tecnología de los alimentos, que trata sobre aplicar la física, química y biología para el procesamiento y conservación de los alimentos, así como el desarrollo de nuevos y mejores productos alimenticios.



Imagen 1: Es importante que nuestros alimentos estén; en buen estado, frescos, nutritivos e higiénicos,

La tecnología de los alimentos estudia la composición, propiedades y comportamiento de los alimentos dentro de todas las etapas de su producción, cuidando la calidad con la que llegarán a los consumidores. En cuanto a este punto, el manejo de la calidad se realiza mediante la selección aleatoria de los productos en distintas fases del proceso; posteriormente los técnicos aplican varias pruebas de control para asegurar que se cumple con los requisitos que garantizan la calidad de los alimentos.

Fuentes.



- Salazar Morales, Cristian Estuardo. 2005. "Tecnología de los Alimentos". 15 pp. Ciudad de Guatemala. Atlantic Internacional University.
- "Los orígenes de la tecnología de alimentos". Agosto 14, 2017.
Sitio web: <https://w3.ual.es/~jlguil/Tec%20Aliment%20Origen.htm>