

EJERCICIO ¿Cuántos de los que aparecen en la página siguiente conoces?

Science Discipline	Food
Biología celular	Conocimiento de la fisiología de las plantas después de la cosecha, la calidad de los alimentos, el control de las enfermedades de las plantas y la fisiología microbiana; seguridad alimentaria
Biotecnología	Creación de cultivos con mejor contenido vitamínico; enzimas para la fabricación de queso, pan y zumo de frutas
Química	Imprescindible para poner en práctica muchas de las aplicaciones tecnológicas enumeradas; prolongación de la vida útil; análisis de alimentos
Informática	Análisis de datos, control de procesos
Genómica	Conocimiento de las características de las plantas y los animales; mejora del control de los atributos deseables; detección e identificación rápida de patógenos
Ciencia de los materiales	Envasado eficaz; comprensión de cómo las propiedades materiales de los alimentos contribuyen a la textura y el sabor
Microbiología	Comprensión de las funciones de las bacterias (beneficiosas, de deterioro y causantes de enfermedades), parásitos, hongos y virus, y las mejoras en su detección
Nutrición	Alimentos enriquecidos con vitaminas y minerales, así como el desarrollo de dietas que se adapten a las necesidades individuales
Ciencia sensorial	Comprensión de los quimiosentidos (sabor y olor) para satisfacer las diferentes necesidades y preferencias de sabor
Toxicología	Evaluación de la seguridad de los componentes químicos y microbiológicos de los alimentos, los aditivos alimentarios
Física/Ingeniería	Procesos de fabricación de alimentos eficientes que mejoren los atributos de los alimentos y garanticen la seguridad