



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN.

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

CUADRO SINOPTICO:ANTOLOGIA 3.4Y 3.9

LIC.NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ GORDILLO

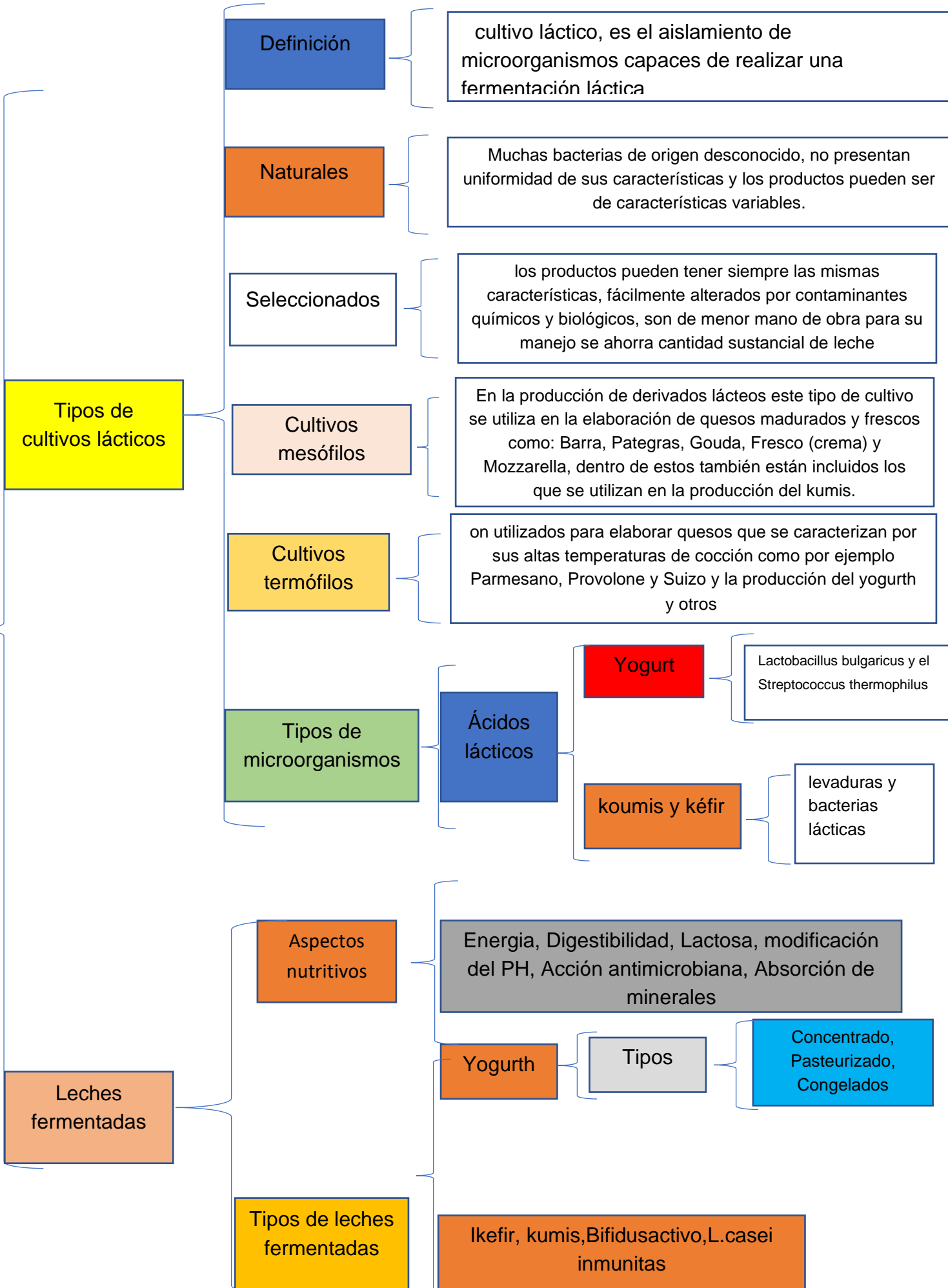
ALUMNA: VERONICA VELAZQUEZ ROBLERO

TERCER

CUATRIMESTRE

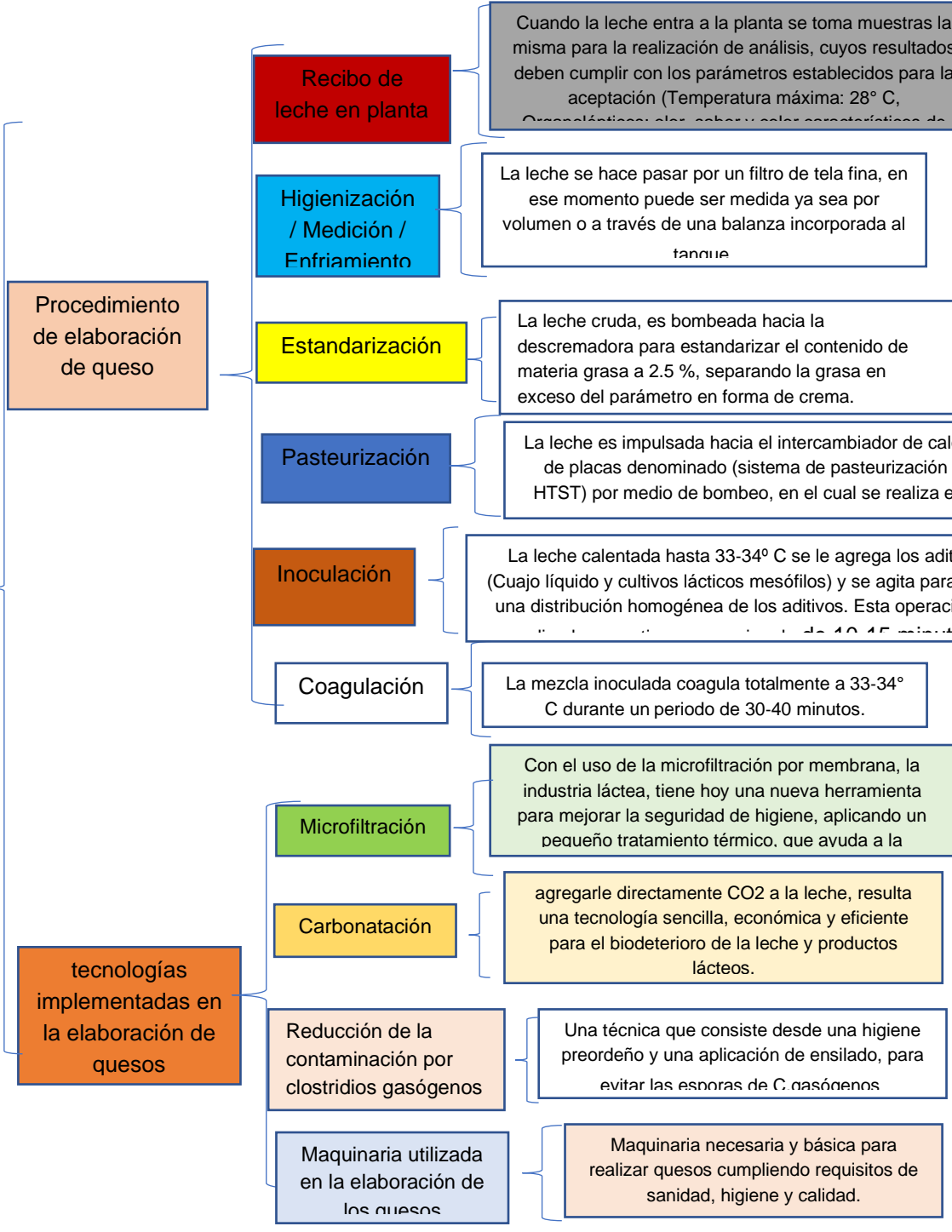
TAPACHULA CHIAPAS, 09/07/ 2020.

B
I
O
T
E
C
N
O
L
O
G
I
A

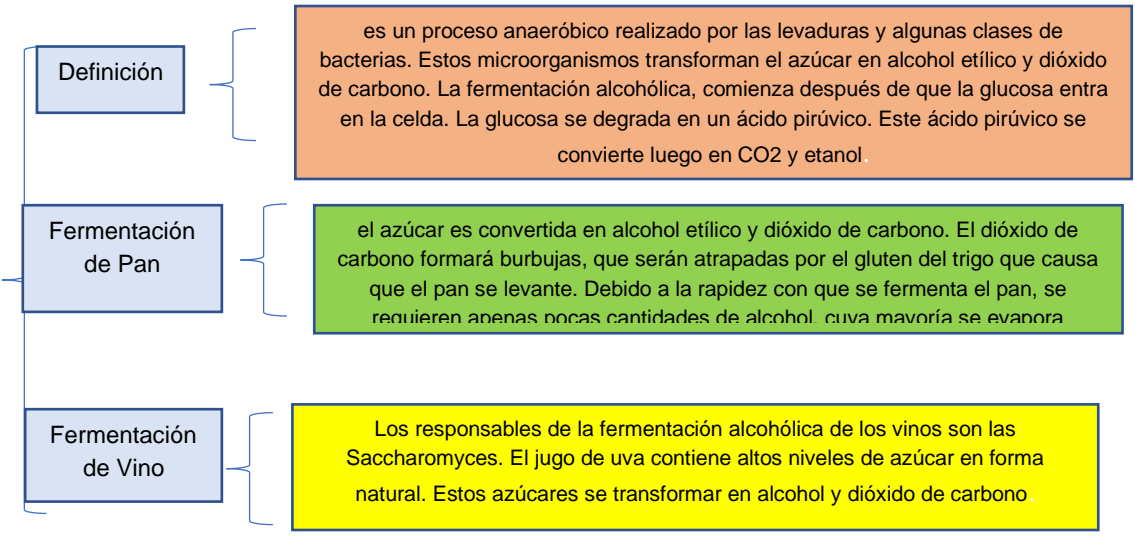


B
I
O
T
E
C
N
O
L
O
G
I
A

Tecnología de producción de quesos



Productos de la fermentación alcohólica



B
I
O
T
E
C
N
O
L
O
G
I
A

Productos derivados de la fermentación acética

Vinagre

La bacteria del vinagre crece en el líquido y en la superficie expuesta en el aire. Ellas pueden formar una película lisa, grisácea, brillante y gelatinosa. La película no siempre se forma, algunas clases de organismos crecen solamente en el líquido y no en la superficie. Se encuentran los encurtidos mixtos, de caigua, de pepinillos, ají encurtido en vinagre puro o aromatizado, entre otros

Vino de cortezas de zarzaparrilla

Elaborado con cerveza de maíz y cortezas de zarzaparrilla

Vino de maguey

Preparado a partir del extracto de corazones de agave machacados y la raíz gotoko

Alimentos y bebidas fermentados tradicionales

Tepache

Preparado a base de piña, azúcar.

Kéfir

Es un producto lácteo parecido al yogurt líquido, fermentado a través de la acción de hongos, levaduras y bacterias

BIBLIOGRAFIA:

Universidad dl sureste antología capitulo 3.4 hasta la 3.9 bootecnologia de los alimentos

CAPÍTULO Alimentos y bebidas fermentados tradicionales

https://www.academia.edu/32433603/CAP%C3%8DTULO_Alimentos_y_bebidas_fermentados_tradicionales LA BIOTECNOLOGÍA ALIMENTARIA ANTIGUA: LOS ALIMENTOS FERMENTADOS

<http://www.revista.unam.mx/vol.15/num8/art64/art64.pdf>