



**UNIVERSIDAD DEL SURESTE**

**LICENCIATURA EN NUTRICIÓN**

**BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

**TEMA: ENSAYO UNIDAD 3**

**CATEDRATICO: NEFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO**

**ALUMNO: MICHELL E. RAMON BORRALLEZ**

**3° CUATRIMESTRE GRUPO A**

**TAPACHULA, CHIAPAS A; 4 DE JULIO DEL 2020**

# **PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA**

## **Introducción**

La leche es una secreción natural de las glándulas mamarias de especies domésticas, destinada para consumo humano. La composición de la leche depende de varios factores, tales como la raza de la vaca, el estado de lactancia, alimento, época del año, y muchos otros factores. Se considera un alimento básico y equilibrado por su elevado contenido en nutrientes en relación a su contenido calórico; tiene por esto una excelente densidad nutricional.

En la actualidad, y tras varios estudios, se puede afirmar que la leche es un alimento completo con unas características fisicoquímicas que le dan un gran valor nutritivo, una gran capacidad de diversificación tecnológica.

## **DESARROLLO**

La leche contiene sustancias como lactosa, glicéridos proteicos, proteínas, sales, vitaminas, enzimas. Como ya se mencionó antes todas estas propiedades van a variar dependiendo la raza, edad y tipo de alimentación de la vaca. La leche está compuesta principalmente de agua, carbohidratos (que la principal azúcar de esta es la lactosa), proteínas (que entre las más comunes son la caseína y el suero de leche), y grasas. Otro conjunto de características que van a determinar una buena calidad de leche, son las características organolépticas, y estas engloban factores como los son el aspecto; como es que luce la leche a simple vista, que regularmente debe de lucir de un color blanco con destellos amarillentos y esto gracias a las grasas que contiene la misma leche. Otra característica es el olor, este olor característico que normalmente conocemos simplemente se lo brinda los recipientes donde se almacena dicha leche, de ahí bien, se sabe que tiene un olor ácido, gracias a las bacterias presentes. Y por último tenemos el sabor que regularmente es salado o ácido.

Los productos lácteos son alimentos ricos y nutritivos, especialmente para los niños, son uno de los mejores alimentos ricos en proteínas, carbohidratos y lípidos. Contienen mucho calcio y vitaminas muy importantes para nuestro organismo. Los derivados de la leche son una de la manera de conservar los elementos nutritivos principales de la leche. La clasificación de los productos lácteos son leches tratadas térmicamente, leches conservadas, preparados lácteos y leches fermentadas. Estos diferentes tipos de clasificación de los lácteos no es nada más que una manera de cómo tratar a la leche para conservarla más tiempo y su vida de anaquel sea prolongada o igual mantener todos los nutrientes de la leche a través de esto métodos. Las fermentaciones lácticas es el método más común de conservar la leche, la bacteria más importante y común de este método es el lactobasillus, que en este medio los microorganismos patógenos son imposible a que se desarrollen.

### **CONCLUSIONES**

La leche como materia prima de calidad es un producto perecedero que para su conservación se necesitan usar aditivos o bien derivar subproductos de la leche para conservar todos los nutrientes de la misma y su vida de anaquel sea más prolongada. Los productos lácteos son fuentes ricas en proteína, CHO, grasas vitaminas y minerales para un óptimo crecimiento. Se recomienda a los consumidores que antes de consumir un producto lácteo verifiquen si son productos deslactosados ya que hay personas que son intolerantes a la lactosa.