



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

LICENCIATURA EN NUTRICIÓN

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

TEMA: CUADRO SINOPTICO

CATEDRATICO: NEFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO

ALUMNO: MICHELL E. RAMON BORRALLEZ

3° CUATRIMESTRE GRUPO A

TAPACHULA, CHIAPAS A; 11 DE JULIO DEL 2020

TECNOLOGIA DE LACTEOS

CULTIVOS LACTICOS

Un cultivo láctico, es el aislamiento microorganismos capaces de realizar una fermentación láctica,

TIPOS DE MICROORGANIS

Cultivos iniciadores pertenecen al grupo conocido genéricamente como bacterias ácido lácticas (LAB) En el caso del yogur, estas bacterias son el *Lactobacillus bulgaricus* y el *Streptococcus thermophilus*.

CLASIFICACION

- NATURALES
- SELECCIONADOS
- CULTIVOS MESOFILOS
- CULTIVOS TERMOFILOS

LECHES FERMENTADAS

ASPECTOS NUTRITIVOS

- ENERGIA
- DIGESTIBILIDAD
- LACTOSA
- MODIFICACION DEL PH
- ACCION ANTIMICROBIANA
- ABSORCION DE MINERALES

TIPOS

YOGURT

KEFIR

KUMIS

- YOGURES CONGELADOS
- YOGURT CONDENSADO
- YOGURT PASTEURIZADO
-

PRODUCCION DE QUESOS

PROCEDIMIENTO

- RECEPCION DE LA LECHE
- PASTEURIZACION/ENFRIAMIENTO
- INOCULACION (ADICION DE ADITIVOS)
- COAGULACION
- CORTE DE CUAJADA
- DESUERADO
- SALADO
- MOLDEO/PRESADO
- MADURACION
- EMPAQUE/ALMACENADO

- NUEVAS TECNOLOGIAS APLICADAS**
- MICROFILTRACION
 - CARBONATACION
 - REDUCCION DE CONTAMINACION

TECNOLOGIA DE LACTEOS

PRODUCTOS DE LA FERMENTACION ALCOHOLICA

FERMENTACION DEL PAN

Durante el proceso de fermentación de pan, el azúcar es convertida en alcohol etílico y dióxido de carbono. El dióxido de carbono formará burbujas, que serán atrapadas por el gluten del trigo que causa que el pan se levante

FERMENTACION DEL VINO

Los responsables de la fermentación alcohólica de los vinos son las Saccharomyces. El jugo de uva contiene altos niveles de azúcar en forma natural. Estos azúcares se transforman en alcohol y dióxido de carbono.

PRODUCTOS DE LA FERMENTACION ACETICA

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.