



# Universidad del sureste

---

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

SHARON CALI PEREZ ROSALES  
LICENCIATURA NUTRICION | 3 CUATRIMESTRE

## BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

### Producción de alimentos lácteos

La leche se puede considerar como una emulsión de materia de materia grasa o una solución acuosa que contiene numerosos elementos

La composición de la leche dependerá de la raza, edad, estado de lactancia, alimento, época del año, entre otros factores,

Sus propiedades químicas es el contenido de lactosa, glicéridos proteicos, proteínas, sales, vitaminas, enzimas, entre otras, está conformada por un disacárido que es glucosa más galactosa

Sus propiedades organolépticas son aspecto, olor. Sabor. Mientras más amarilla este la leche más porcentaje de grasa tendrá y mientras más blanca o azul este tiene un bajo contenido de grasa, la leche no tiene un olor definido ya que adopta el olor de donde es envasado, más sin embargo cuando está recién obtenida esta adopta el olor de donde fue ordeñada, su sabor es ligeramente dulce ya que contiene lactosa, también dependerá de la exposición del ambiente

Sus propiedades físicas dependerán de la densidad, viscosidad, punto de ebullición y calor específico. La densidad de la leche no es específica que dependerá de la cantidad de grasa que esta misma contenga

### Clasificación de lácteos

Leche pasteurizada es aquella que a sido sometida a un calentamiento suave

Leche esterilizada es aquella que es sometida a un proceso de conservación para destruir microorganismos patógenos

Leche esterilizada es aquella que es sometida a procesos de conservación para destruir microorganismos

### Leches conservadas

Leche condensada es aquella que se elimina parcialmente el agua

Leche en polvo es obtenida a través de la deshidratación de la leche

Leche evaporada se obtiene a través de la leche entera desnatada

Nata es la leche comparativa en rica en grasas

Suero se entiende por la parte líquida de la leche después de separar el cuajo

Caseína es la principal proteína de la leche que es utilizada para varios productos.

La fermentación láctica es un modo de conservación de leche donde varios de los microorganismos no pueden crecer o incluso mueren entre estos cambios hay un descenso del pH.