

Tipos de cultivos lácticos { Cultivo láctico

Es el aislamiento de microorganismos capaces de realizar una fermentación láctica.

NATURALES

Muchas bacterias de origen, NO presentan uniformidad de sus características y los productos ser de características variables. Poca variedad de bacterias, todas conocidas y de proporciones variables.

Leche Fermentadas { Tipos de Leches Fermentadas

Yogurt { Se puede obtener a partir de diferentes Leches.

CULTIVOS

Mesófilos { Algunas bacterias tienen la propiedad de producir gas carbonico

Kefir { Tipo de leche fermentada cuyo agente fermentador son los granos del kefir

Termófilos { Para elaborar quesos que se caracterizan por sus altas temperaturas.

Productos de la fermentación alcohólica

Es un proceso anaerobio realizado por las levaduras y algunas clases de bacterias

Kumis { Tipo de leche fermentada ligeramente alcohólica con un sabor parecido a la cerveza.

Fermentación de Ron

Etanol es convertido en alcohol etílico y dióxido de carbono. Las Saccharomyces son las responsables de la fermentación alcohólica

Productos derivados de la fermentación acética

Vinagre

La fermentación acética es causada por las bacterias aeróbicas llamada Acetobacter acetii que actúa sobre el alcohol etílico convirtiéndola en ácido acético.

LACTEOS ALCOHOLICA ACETICO PRODUCTOS