

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CARRERA:

NUTRICIÓN

MATERIA:

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

TEMA:

CUADRO SINOPTICO

CATEDRATICO:

SANCHEZ GORDILLO NEFI ALEJANDRO

ALUMN@:

MONZÓN LÓPEZ LITZY BELEN

LUGAR Y FECHA:

TAPACHULA CHIAPAS A 11/07/2020

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Tipos de cultivos lácticos

Es el aislamiento de microorganismos capaces de realizar una fermentación láctica

- Naturales
- Seleccionados
- Cultivos mesófilos:
- Cultivos termófilos:

- El riesgo principal al utilizar la flora natural es la inseguridad a la hora del consumo de estos
- Bacterias, todas conocidas y de proporciones bien definidas.
- se utiliza en la elaboración de quesos madurados y frescos
- son utilizados para elaborar quesos que se caracterizan por sus altas temperaturas de cocción

Leches fermentadas

Aspectos nutritivos

- Energía:
- Digestibilidad:
- Lactosa:
- Acción antimicrobiana:

- No produce cambios importantes en el valor energético de la leche
- puede mejorar como consecuencia de la ligera predigestión de los componentes que llevan a cabo los equipos enzimáticos de las bacterias lácticas.
- Las personas con intolerancia a la lactosa digieren un producto fermentado como el yogur mucho mejor que la leche normal.
- Las bacterias lácticas pueden formar compuestos con actividad antibiótica frente a patógenos in vitro.

Tipos de leches fermentadas

Yogur, I kéfir, Kumis, Bifidus activo, L. casei immunitass

Tecnología de producción de quesos

- Microfiltración
- Carbonatación
- Maquinaria utilizada
- Reducción de la contaminación por clostridios gasógenos

- pequeño tratamiento térmico, que ayuda a la remoción de varios microorganismos
- El agregarle directamente CO2 a la leche, resulta una tecnología sencilla, económica y eficiente
- para realizar quesos cumpliendo requisitos de sanidad, higiene y calidad.
- Una técnica que consiste desde una higiene preordeño y una aplicación de ensilado, para evitar las esporas de C.gasógenos.

Productos de la fermentación alcohólica

proceso anaeróbico realizado por las levaduras y bacterias, transforman el azúcar en alcohol etílico y dióxido de carbono

- Fermentación de pan
- Fermentación de Vino

- El azúcar es convertida en alcohol etílico y dióxido de carbono
- Los responsables de la fermentación alcohólica de los vinos son las Saccharomyces.

Productos derivados de la fermentación acética

Es causada por las bacterias aeróbicas llamada Acetobacter acéti que actúa sobre el alcohol etílico convirtiéndola en ácido acético.

La bacteria del vinagre crece en el líquido y en la superficie expuesta en el aire

Alimentos y bebidas fermentados

Existen distintos alimentos hechos y modificados a base de fermentaciones, y dependen de su área geográfica

En la fermentación de algunos productos, intervienen también las levaduras