



LICENCIATURA EN NUTRICIÓN.

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

EXPERIMENTO DE CONSERVACION DE ALIMENTO

LIC.

NEFI ALEJANDRO SÁNCHEZ GORDILLO

ALUMNA:

VERONICA VELÁZQUEZ ROBLERO

TERCER

CUATRIMESTRE

TAPACHULA CHIAPAS, A 28 /05/ 2020

SELECCIÓN DEL ALIMENTO FRIJOL DE SOYA PARA
TRANSFORMARLO EN QUESO



FORMA DE TRANSFORMACION

ingredientes

¼ de frijol de soya

1 litro de agua

sal al gusto

Es importante tomar en cuenta que para hacer tofu, además de los ingredientes necesitas los utensilios especiales, un recipiente o una caja de madera esto lo utilizaremos para molde, un colador una manta, una licuadora

METODOLOGIA A SEGUIR.



¼ de frijol de soya lavarla muy bien y dejarla remojar una noche antes o 8 horas para que se ablande y poder trabajar con el
al día siguiente enjuagar los granos de soya batir en una licuadora partes iguales de agua y soya

conforme vayas licuando ir colando con la manta para que te vaya quedando la leche líquida esta leche fresca de soya poniéndolo hervir primero y luego déjalo en ebullición a fuego bajo durante unos 10 minutos

retirla del fuego y añadirle un coagulante la que prefieras en este caso usaremos un limón bien lavado, sacarle el jugo sin semilla y incorporarlo a la leche.

dejarla reposar la mezcla durante aproximadamente 20 minutos

recoger las cuajadas con una coladera o una manta drenar y moldear muy bien el tofu ponerle la sal al gusto, utilizar un recipiente para amazarlo muy bien ...

TIEMPO ESTIMADO DE LA TRANSFORMACION

DEL ALIMENTO:

esto te puede llevar elaborarlo dos horas para conservarlo para tres meses

por ultimo necesitas darle firmeza al tofu en el recipiente, una vez formado conservarlo en un recipiente hermético ya que es un producto bastante vulnerable o también puedes usar una bolsa ziploc o envuelto en plástico, ponerlo en agua muy fría, en seguida en el refri , para conservarlo necesitas ponerlo un poco mas de sal para que te dure mas tiempo,

METODO DE CONSERVAR



UTILIZAREMOS EL METODO DE BAÑO MARIA

,pones un frasco de vidrio a esterilizar juntamente con su tapa ,esta ocasión lo realizaremos hirviéndolo por veinte minutos enseguida dejarla sobre una manta limpia ,y agregarle al frasco el queso que conservaste en la refrigerador, poner en la estufa un recipiente de agua a hervir y enseguida ponerle el frasco que ya envasamos a modo que no cubra todo el frasco ,taparlo y dejarla hirviendo por veinte minutos.



MUY IMPORTANTE PONERLE LA FECHA DE ELABORACION
Y CONSERVARLO EN EL REFRIGERADOR.

