



# UNIVERSIDAD DEL SURESTE

---

**CARRERA:**

NUTRICION

**MATERIA:**

BIOTECNOLOGIA

**TEMA:**

**CUADRO SINOPTICO**

**ALUMNO:**

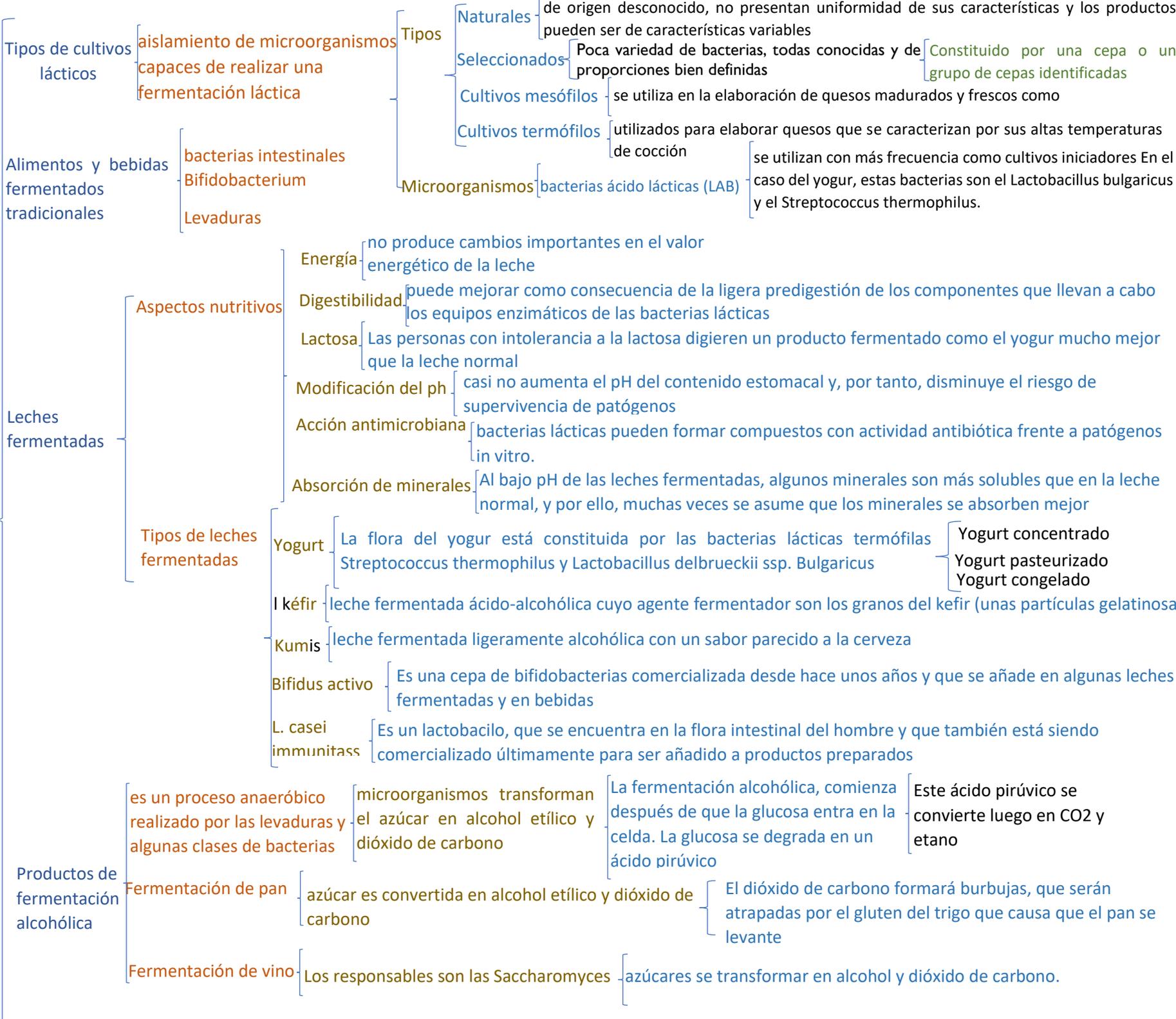
PUI RAMIREZ MANSENG

**LUGAR:**

TAPACHULA DE CORDOBA Y ORDOÑEZ, CHIAPAS

**11 DE JULIO DEL 2020**

**BIOTECNOLOGIA**



**Biotechnología**

Tecnología de producción de quesos

Procedimiento de elaboración de queso

- Recibo la leche en planta** { Cuando la leche entra a la planta se toma muestras la misma para la realización de análisis, cuyos resultados deben cumplir con los parámetros establecidos para la aceptación y posterior recepción del lote, descargándola en la tina de recepción de leche
- Higienización / Medición / Enfriamiento** { Le leche se hace pasar por un filtro de tela fina, en ese momento puede ser medida ya sea por volumen o a través de una balanza incorporada al tanque.
- Almacenamiento de leche en planta** { La leche cruda enfriada es almacenada en los tanques silos de leche cruda, antes de ser impulsada a la línea de proceso.
- Estandarización** { La leche cruda, es bombeada hacia la descremadora para estandarizar el contenido de materia grasa a 2.5 %, separando la grasa en exceso del parámetro en forma de crema.
- Pasteurización / Enfriamiento / Traslado de leche** { La leche es impulsada hacia el intercambiador de calor de placas denominado
- Inoculación** { La leche calentada hasta 33-34° C se le agrega los aditivos (Cuajo líquido y cultivos lácticos mesófilos) y se agita para lograr una distribución homogénea de los aditivos. Esta operación es realizada en un tiempo aproximado de 10-15 minutos.
- Coagulación** { La mezcla inoculada coagula totalmente a 33-34° C durante un periodo de 30-40 minutos.
- Corte manual de la cuajada:** { se procede al corte del producto formado utilizando liras de acero inoxidable provistas de cuerdas de acero inoxidable tensadas, que son las que realizan el corte de la leche cuajada
- Desuerado** { Se da previamente 30 minutos de agitación rápida auxiliado con las palas plásticas y 10 minutos de agitación lenta y se procede a realizar el desuerado total
- Molienda / Salado** { El queso concentrado a 33-34° C, en una alternativa, es llevado en bloque a la máquina picadora para su trituración y se le va agregando la sal con una dosificación de 0.18 libras de sal por cada 4 litros de leche procesada
- Moldeo /Prensado** { El producto salado (33-34° C) es colocado en moldes de acero inoxidable y prensados a 100 PSI en una prensa hidráulica por un periodo de 48 horas
- Maduración** { La cuajada, antes de iniciarse la maduración, presenta una capacidad, volumen y forma ya determinadas. Suele ser ácida en razón de la presencia de ácido láctico.
- Empaque** { es empacado en bolsas de Poli-Etileno de Baja Densidad
- Almacenamiento:** { Los quesos son llevados al cuarto frío de almacenamiento de producto terminado manteniéndose la temperatura a 4-8° C para garantizar una vida útil de 60 días.
- Expendio** { El producto es vendido algunas veces en planta, otras veces se transporta al extranjero directamente en camiones provistos de frío para mantener la temperatura adecuada entre 4-6° C.

Productos derivados de la fermentación acética

vinagre

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. Ellas pueden formar una película lisa, grisácea, brillante y gelatinosa.

Con esto se elaboran los encurtidos