



Nombre del alumno: Viviana Moreno Aguilar.

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy.

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico.

Materia: Biotecnología de los alimentos.

Grado: Tercer cuatrimestre.

Licenciatura: Nutrición.

Comitán de Domínguez Chiapas a 10 de Julio de 2020.

B
I
O
T
E
C
N
O
L
O
G
Í
A

Tecnología de producción de quesos

Procedimiento

Recibo de leche en planta

La leche cruda es transportada en cisternas de acero

Aspecto

Realización de análisis

Parámetros establecidos

Temperatura máxima: 28° C.

Organolépticos

Olor
Sabor

Característicos de leche cruda.

Prueba de Alcohol

No debe presentar reacción o formación de coágulos

Propósito

Evaluar su calidad

Proceso

Reductasa (Reducción del azul de metileno).
Acidez.
Transvasando leche fresca.

Higienización

Medición

Enfriamiento

La leche es sometida a un filtro de tela fina.

Almacenamiento

La leche cruda enfriada es almacenada en tanques silos.

Estandarización

La leche cruda es bombeada

Equilibra el contenido de materia grasa a 2.5 %

Separa la grasa en exceso en forma de crema.

Pasteurización

Ciclo de pasteurización a 76° C durante 15 segundos en la sección (serpentín).

Enfriamiento

Enfriada en la sección de enfriamiento del HTST hasta 33-34° C.

Traslado de leche

Inoculación

La leche es calentada hasta 33-34° C

Agrega

Aditivos

Cuajo líquido.
Cultivos lácticos mesófilos.

Coagulación

Temperatura establecida 33-34° C.

Periodo de tiempo 30-40 minutos.

Corte manual de la cuajada

Desuerado

Se da previamente 30 minutos de agitación rápida.

Consiste

Separación más o menos intensa del lactosuero

Fase acuosa del coágulo

Molienda / Salado.

Tipos

Dosificación de 0.18 libras de sal por cada 4 litros de leche procesada.

Desuerar y reintegrar el 20 % del suero con una concentración de sal del 7 % peso / volumen.

B
I
O
T
E
C
N
O
L
O
G
Í
A

Tecnología de producción de quesos

Procedimiento

- Moldeo /Prensado.
- Maduración { Aspecto { Los quesos frescos la fabricación se interrumpe en esta fase.
Presenta acidez { Razón { Presencia de ácido láctico.
- Empaque { Utiliza bolsas de Poli-Etileno de baja densidad.
- Almacenamiento { Mantiene una temperatura de 4- 8° C { Garantizar { Vida útil de 60 días.
- Expendio

Tecnologías implementadas

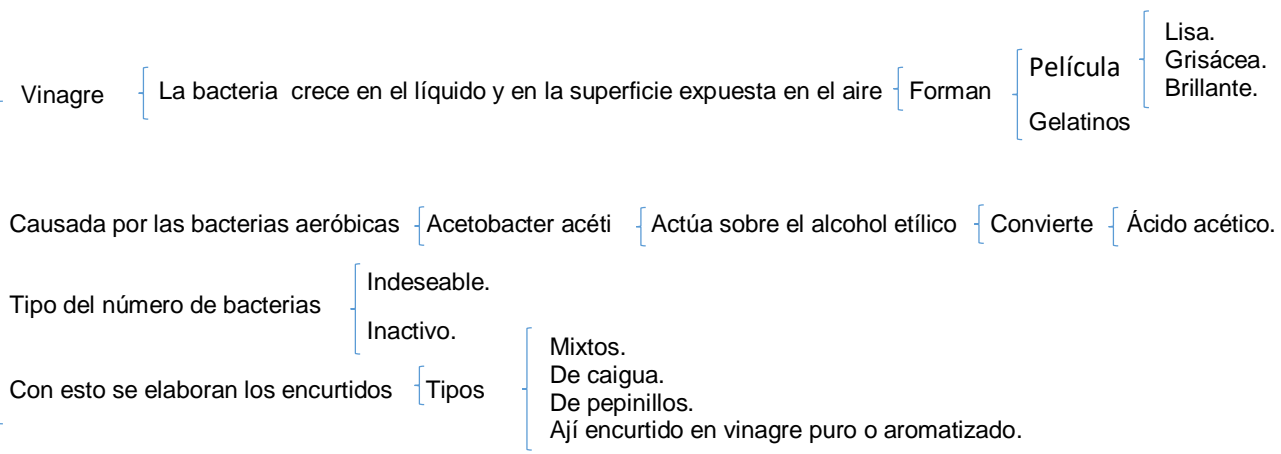
- Microfiltración { Mejorar la seguridad de higiene { Aplica { Tratamiento térmico.
- Carbonatación { Eficiente para el biodeterioro de la leche y productos lácteos.
- Reducción de la contaminación por clostridios gasógenos { Consiste { Desde una higiene preordeño y una aplicación de ensilado.
- Maquinaria { Cumple con ciertos requisitos { Sanidad.
Higiene.
Calidad.

Productos de la fermentación alcohólica

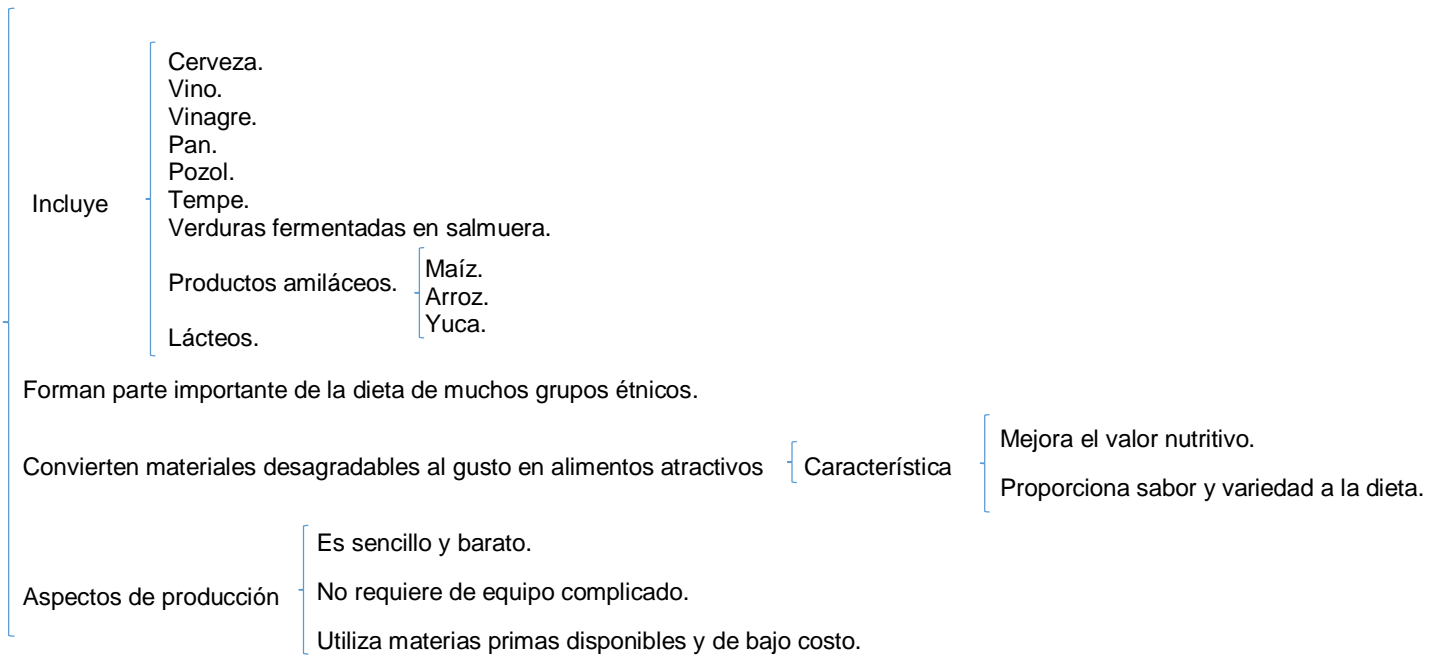
- ¿Qué es? { Proceso anaeróbico { Implica { Levaduras.
Algunas clases de bacterias. } Función { Transformar el azúcar en alcohol etílico y dióxido de carbono.
- La fermentación comienza después de que la glucosa entra en la celda. { La glucosa se degrada en un ácido pirúvico convirtiéndose luego en CO2 y etanol.
- Productos resultantes { Pan.
Cerveza.
Vino. } Emplea el mismo microorganismo { Levadura { Saccharomyces cerevisiae.
- Fermentación de Pan { Genera burbujas que son atrapadas por el gluten del trigo { Genera que el pan se levante.
El alcohol que genera se evapora durante el proceso de levitación.
- Fermentación de Vino { La fermentación natural puede producir vino con alcohol de hasta 16 por ciento.

B
I
O
T
E
C
N
O
L
O
G
Í
A

Productos derivados de la fermentación acética



Alimentos y bebidas fermentados tradicionales



Bibliografía:

- Universidad del Sureste. (2020). Antología de biotecnología de los alimento. PDF. Unidad 3, Págs.90-94.
- García G., Quintero R., López M. (2004). Biotecnología alimentaria. México: Limusa. Pág., 313.