

**Nombre de alumnos:** Esmeralda Monserrat Navarro Avendaño

**Nombre del profesor:** Luz Elena Cervantes Monroy

**Nombre del trabajo:** Cuadro sinóptico “Producción de alimentos lácteos y productos de la fermentación alcohólica y de la fermentación acética.

**Materia:** Biotecnología de los Alimentos

**Grado:** 3 Cuatrimestre

Producción de alimentos lácteos y productos de la fermentación alcohólica y de la fermentación acética.

### -3.6 Tecnología de producción de queso

Procedimiento de elaboración de queso

- Recibo de la leche en planta
- higienización/ medición/ enfriamiento
- almacenamiento de leche en planta
- estandarización
- pasteurización/enfriamiento/traslado de leche
- inoculación -coagulación
- corte manual de la cuajada
- desuerado -molienda/salado
- moldeo/ prensado - maduración
- empaquetado -almacenamiento
- expendio

Nuevas tecnologías implementadas en la elaboración de queso

- microfiltración: tratamiento térmico
- carbonatación: agregado de CO<sub>2</sub>
- reducción de la contaminación por clostridios gasógenos
- maquinaria utilizada en la elaboración de los quesos

### -3.7 productos de la fermentación alcohólica

- proceso anaeróbico
- realizado con levaduras y bacterias
- convierte el azúcar en alcohol etílico y dióxido de carbono.

Fermentación

- pan: azúcar es convertido en alcohol etílico y dióxido de carbono este provoca burbujas que son atrapadas por el gluten del trigo y causa que este levante.
- vino: fermentación alcohólica es responsable la *Saccharomyces*. El jugo de uva tiene azúcar y se convierten al alcohol y dióxido de carbono hasta convertirlo en alcohol de 16%.

### -3.8 productos derivados de la fermentación acética

causada

- bacterias aeróbicas
- llamadas *Acetobacter* aceti
- activa sobre el alcohol etílico convirtiéndola a ácido acético.

Ejemplo

Vinagre: con estos se elaboran encurtidos que se utilizan para diversas recetas.

### -3.9 alimentos y bebidas fermentadas tradicionales

- leches fermentadas
- koumis
- kefir

**Bibliografía:**

Universidad del sureste (2020) antología de Biotecnología de los alimentos.pdf pág. 104- 109 recuperado

<file:///C:/Users/Esme%20Navarro/Desktop/antologia%20Nutricion%203%20cuatri/biotecnologia.pdf>