



Nombre De Alumna: Chien Fan Denisse Liu Robles

Nombre Del Profesor:

Luz elena cervantes monrroy

Nombre Del Trabajo: Cuadro Sinóptico

Materia: biotecnología de los alimentos

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN

Tecnología de producción de quesos

Procedimiento de elaboración de queso

- Recibo de leche en planta
 - Aceptación de Organolépti
 - Olor
 - abor
 - color
 - Prueba Alcohol de formación de coágulos
- Higienización
 - pasar por un filtro de tela fina
- Almacenamiento
 - es almacenada en los tanques silos de leche cruda
- Estandarización
 - Separación de grasa en exceso
 - ciclo de pasteurización a 76º C durante 15 segundos en la sección de calentamiento del intercambiador de calor
- Nuevas tecnologías implementadas
 - Microfiltración
 - tratamiento térmico
 - remoción de varios microorganismos
 - Carbonatación
 - el biodeterioro de la leche y productos lácteos
- contaminación por clostridios
 - higiene preordeño y una aplicación de ensilado,
- Maquinaria utilizada en la elaboración de los quesos
 - para realizar quesos cumpliendo requisitos de sanidad

Productos de la fermentación alcohólica

- es
 - proceso anaeróbico realizado por las levaduras
- caracteriza
 - Fermentación de Pan
 - el azúcar es convertida en alcohol etílico y dióxido de carbono
 - Fermentación de Vino
 - fermentación alcohólica de los vinos son las Saccharomyces

Productos derivados de la fermentación acética

- Vinagre
 - es causada por las bacterias aeróbicas
 - Acetobacter acéti

Alimentos y bebidas fermentados tradicionales

alimentos hechos y modificados a base de fermentaciones

Bibliografía

Universidad del sureste antología de biotecnología de los alimentos 2020

file:///C:/Users/AIRBIT%20CLUB/Desktop/antologia%20de%20biotecnologia.pdf