



Nombre de alumnos: Alejandra Villa Domínguez

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes

Nombre del trabajo: Super nota

Materia: Biotecnología de los alimentos

Grado: 3°

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 29 de junio de 2020.

Bibliografía:

Universidad del Sureste. (2020). Antología de Biotecnología de los Alimentos. Pdf. Recuperado de <http://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/7a7a4ed1a1fd5ba70ed085058d800b58.pdf>

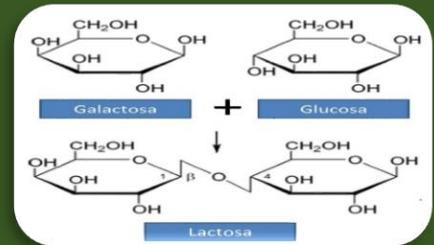
PROPIEDADES FISICOQUIMICAS DE LA LECHE

PROPIEDADES DE LA LECHE

Grasa: la cantidad de grasa que puede contener la leche
Depende de la raza, la edad y el estado nutricional de la
Vaca.



lactosa: disacárido reductor, formado por galactosa
y glucosa.



Proteínas: se clasifican en caseína, proteínas de glóbulos
Grasos y proteínas del suero constituidas por B lactoglobulinas
A lacto albumina, etc.



Proteínas del suero: formadas por haloproteínas y
Glicoproteínas, representan cerca del 15 al 25% de
Las proteínas de la leche.



Enzimas: sustancias químicas secretadas por las
Células y estimulan reacciones químicas. Tipos: oxidasas,
Hidrolasas y transferasas.



Vitaminas: permiten el crecimiento, el mantenimiento
Y el funcionamiento del organismo.



Minerales: comprenden de sales e insolubles de
Aniones orgánicos y minerales.



PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS

- Aspecto
- Olor
- Sabor



PROPIEDADES FÍSICAS

- Densidad
- Viscosidad
- Punto de congelación
- Punto de ebullición
- Calor específico



CLASIFICACION DE LOS PRODUCTOS LACTEOS

LECHES TRATADAS TÉRMICAMENTE:

- Leche pasteurizada
- Leche esterilizada
- Leche esterilizada a alta temperatura



LECHES CONSERVADAS:

- Leche condensada
- Nata
- Leche en polvo
- Sueros
- Leche evaporada
- Caseína



PREPARADOS LACTEOS:

- Leches especiales
- Leches enriquecidas



LECHES FERMENTADAS:

Para fabricar productos lácteos, como el yogur,

Kumys, dahi, lavan, entre otros.



Quesos: se obtiene mediante la coagulación
De la proteína de la leche, que se separa del
Suero.

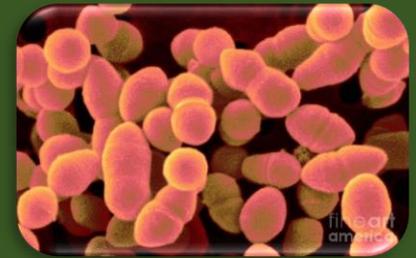


Mantequilla y el ghee: productos grasos derivados
De la leche.



FERMENTACIONES LACTICAS

Bacterias lácticas como Leuconostoc, Pediococcus,
Streptococo lactis, y el Lactobacillus, modifican las
Características de la leche, de forma que los microorganismos.



TIPOS DE CULTIVOS LACTICOS

- Naturales: resistencia a fagos y otros microorganismos.
- Cultivos mesofílicos: este tipo de cultivo se utiliza en la elaboración de quesos maduros o frescos.
- Cultivos termofílicos: son utilizados para elaborar quesos que se caracterizan por sus altas temperaturas de cocción.

LECHES FERMENTADAS

ASPECTOS NUTRITIVOS:

- Energía
- Digestibilidad
- Lactosa
- Modificación del PH
- acción antimicrobiana
- Absorción de minerales



TIPOS DE LECHE FERMENTADAS

- Yogurt.
- Tipos:
 - Concentrado
 - Tratado térmicamente
 - Congelados



- I kéfir
- Kumis
- Bifidus activo
- L. casei immunitass

