



Nombre del alumno: Anzueto Reyes Salma Berenice

Nombre de la profesora: Cervantes Monroy Luz Elena

Nombre del trabajo: Mapa conceptual

Materia: Biotecnología de los alimentos

Grado: 3° cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 7 de julio del 2020.

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

Tecnología de producción de quesos

El

Procedimiento para la elaboración de quesos pasa por una serie de pasos.

Tales son:

Recibo de leche en planta, higienización, almacenamiento de leche en planta, estandarización, pasteurización, entre otros.

Las nuevas tecnologías para la elaboración de quesos son:

Microfiltración

Mejora la

Seguridad de higiene, con tratamiento térmico.

Carbonatación

Al agregarle

CO2 a la leche, es eficiente para el biodeterioro de la leche y productos lácteos.

Reducción de la contaminación por clostridios

Consiste en una

Higiene preordeño y una aplicación de ensilado, para evitar las esporas de C.gasógenos.

Maquinaria utilizada en la elaboración de los quesos

Es para

Realizar quesos cumpliendo requisitos de sanidad, higiene y calidad.

Productos de la fermentación alcohólica

Es un proceso

Anaeróbico realizado por las levaduras y algunas clases de bacterias.

Los tipos de fermentación son:

Fermentación de Pan

En este proceso

El azúcar es convertida en alcohol etílico y dióxido de carbono.

Fermentación de Vino

Intervienen las

Saccharomyces y los azúcares se transforman en alcohol y dióxido de carbono.

Productos derivados de 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.

Con esto se

Se elaboran los encurtidos, encurtidos mixtos, de caigua, de pepinillos, ají encurtido en vinagre puro o aromatizado, entre otros.

Alimentos y bebidas fermentados

Se han

Incluido a las bacterias intestinales Bifidobacterium en los cultivos.

En algunos

Productos, intervienen también las levaduras.

Por ejemplo en la

Producción de dos leches alcohólicas fermentadas, el koumis y el kéfir, se utilizan cultivos que contienen levaduras que actúan conjuntamente con las bacterias lácticas.

Bibliografía

Universidad del Sureste. (2020). *Antología de biotecnología de los alimentos*. PDF. Recuperado de <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/7a7a4ed1a1fd5ba70ed085058d800b58.pdf>