



Nombre del alumno: Kevin Moisés Gómez Altúzar

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

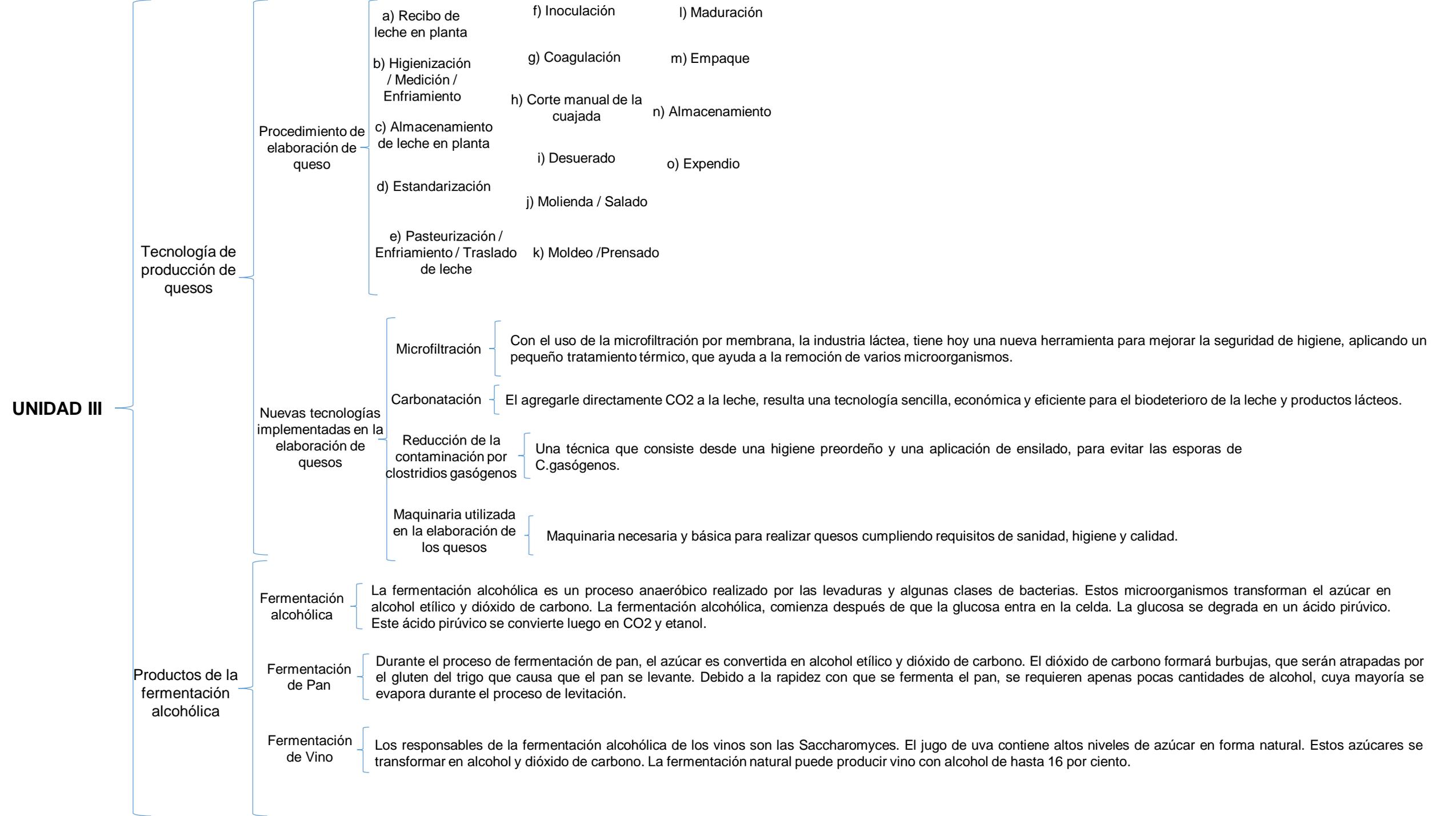
Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico unidad III

Materia: Biotecnología de los alimentos

Grado: 3º cuatrimestre

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 10 de julio de 2020.



UNIDAD III

Tecnología de producción de quesos

Procedimiento de elaboración de queso

- a) Recibo de leche en planta
- b) Higienización / Medición / Enfriamiento
- c) Almacenamiento de leche en planta
- d) Estandarización
- e) Pasteurización / Enfriamiento / Traslado de leche
- f) Inoculación
- g) Coagulación
- h) Corte manual de la cuajada
- i) Desuerado
- j) Molienda / Salado
- k) Moldeo / Prensado
- l) Maduración
- m) Empaque
- n) Almacenamiento
- o) Expendio

Nuevas tecnologías implementadas en la elaboración de quesos

- Microfiltración { Con el uso de la microfiltración por membrana, la industria láctea, tiene hoy una nueva herramienta para mejorar la seguridad de higiene, aplicando un pequeño tratamiento térmico, que ayuda a la remoción de varios microorganismos.
- Carbonatación { El agregarle directamente CO2 a la leche, resulta una tecnología sencilla, económica y eficiente para el biodeterioro de la leche y productos lácteos.
- Reducción de la contaminación por clostridios gasógenos { Una técnica que consiste desde una higiene preordeño y una aplicación de ensilado, para evitar las esporas de C.gasógenos.
- Maquinaria utilizada en la elaboración de los quesos { Maquinaria necesaria y básica para realizar quesos cumpliendo requisitos de sanidad, higiene y calidad.

Productos de la fermentación alcohólica

Fermentación alcohólica

La fermentación alcohólica es un proceso anaeróbico realizado por las levaduras y algunas clases de bacterias. Estos microorganismos transforman el azúcar en alcohol etílico y dióxido de carbono. La fermentación alcohólica, comienza después de que la glucosa entra en la celda. La glucosa se degrada en un ácido pirúvico. Este ácido pirúvico se convierte luego en CO2 y etanol.

Fermentación de Pan

Durante el proceso de fermentación de pan, el azúcar es convertida en alcohol etílico y dióxido de carbono. El dióxido de carbono formará burbujas, que serán atrapadas por el gluten del trigo que causa que el pan se levante. Debido a la rapidez con que se fermenta el pan, se requieren apenas pocas cantidades de alcohol, cuya mayoría se evapora durante el proceso de levitación.

Fermentación de Vino

Los responsables de la fermentación alcohólica de los vinos son las Saccharomyces. El jugo de uva contiene altos niveles de azúcar en forma natural. Estos azúcares se transforman en alcohol y dióxido de carbono. La fermentación natural puede producir vino con alcohol de hasta 16 por ciento.

UNIDAD III

Productos derivados de la fermentación acética Vinagre

Fermentación acética

La fermentación acética es causada por las bacterias aeróbicas llamada Acetobacter acéti que, actúa sobre el alcohol etílico convirtiéndola en ácido acético.

¿Por qué se añade un indicador?

El número de bacterias acéticas usualmente presente en el jugo fermentado es pequeño y a menudo son del tipo indeseable o inactivo. . Por lo tanto, debe ser añadido un indicador adecuado para suministrar la clase apropiada de bacterias y producir las condiciones favorables para su crecimiento y actividad.

Acciones de las bacterias del vinagre

La bacteria del vinagre crece en el líquido y en la superficie expuesta en el aire. Ellas pueden formar una película lisa, grisácea, brillante y gelatinosa. La película no siempre se forma, algunas clases de organismos crecen solamente en el líquido y no en la superficie. Si la película no es disturbada, el líquido permanece más bien claro hasta que es convertido en vinagre.

Tipos de encurtidos

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

Alimentos y bebidas fermentados tradicionales

Existen distintos alimentos hechos y modificados a base de fermentaciones, y dependen de su área geográfica; en el siguiente cuadro, se mostrarán las más representativas. El renovado y creciente interés sobre las propiedades terapéuticas de las leches fermentadas ha llevado a la inclusión de las bacterias intestinales Bifidobacterium en los cultivos iniciadores. En la fermentación de algunos productos, intervienen también las levaduras; por ejemplo, en la producción de dos leches alcohólicas fermentadas, el koumis y el kefir, 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. Págs. 104-109.