



Nombre de alumnos: Alejandra Villa Domínguez

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes

Nombre del trabajo: cuadro sinóptico

Materia: Biotecnología de los alimentos

Grado: 3°

PASIÓN POR EDUCAR

Grupo: LNU17EMC0119-A

Comitán de Domínguez Chiapas a 07 de julio de 2020.

Bibliografía:

Universidad del sureste. (2020). Antología de Biotecnología de los Alimentos. Pdf. Recuperado de <http://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/files/asignatura/959c19d4a0df2add9be9516f1b4fa36d.pdf>

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

Procedimiento

- 1- Recibo de leche en planta
- 2- Higienización, medición y enfriamiento
- 3- almacenamiento de leche en planta
- 4 - estandarización
- 5- Pasteurización, enfriamiento y traslado de leche
- 6- inoculación
- 7- coagulación
- 8- corte manual de la coagulada
- 9- desuerado
- 10- molienda y salado
- 11- moldeo y prensado
- 12- maduración
- 13- empaque, almacenamiento y expendido

Nuevas tecnologías implementadas

- Microfiltración: para mejorar la seguridad de higiene, aplicando un tratamiento térmico
- Carbonatación: al agregarle CO₂ a la leche, resulta una tecnología sencilla, económica y eficiente
- Reducción de la contaminación por clastridius gasógenos: consiste desde una higiene preordeño y una aplicación de ensilado
- Maquinaria utilizada en la elaboración de quesos: cumpliendo requisito de sanidad, higiene y calidad

Productos de la fermentación alcohólica

- Fermentación de pan: El dióxido de carbono formara burbujas que serán atrapadas por el gluten del trigo que causa que el pan se levante
- Fermentación de vino: El jugo de uva contiene altos niveles de azúcar en forma natural, estos azúcares se transformarán en alcohol y dióxido de carbono

Productos derivados de la fermentación acética

- Causada por las bacterias aeróbicas llamadas Acetobacter aceti
- Vinagre: La bacteria del vinagre crece en el líquido y en la superficie expuesta en el aire
- Puede formar una película lisa, grisácea, brillante y gelatinosa

Alimentos y bebidas fermentadas tradicionalmente

- En algunos productos intervienen las levaduras
- Ejemplo
 - Producción de dos leches fermentadas
 - Koumis
 - Kéfir