



Nombre: Carlos Alberto Avendaño Ballinas

Docente: Luz Elena Cervantes Monroy

Licenciatura: Nutrición

Universidad: UDS

Materia: Biotecnología De Los Alimentos

Grado Y Grupo: 3-A

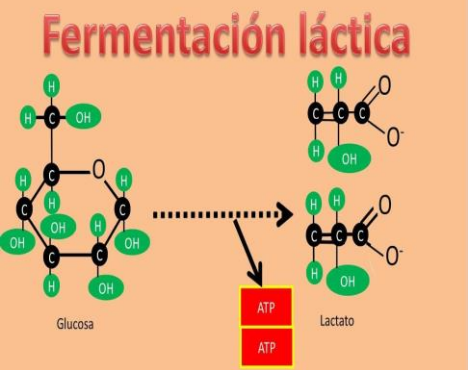
Propiedades fisicoquímicas de la leche: La composición de la leche depende de varios Factores, tales como la raza de la vaca, el estado de lactancia, alimento, época del año Y muchos otros factores. La leche contiene sustancia como lactosa, glicéridos proteicos Proteína, sales, vitaminas, enzimas ETC. Disueltas en emulsiones de grasa y sustancias Agregadas, algunas en suspensión.
La caseína ligada a sales minerales.



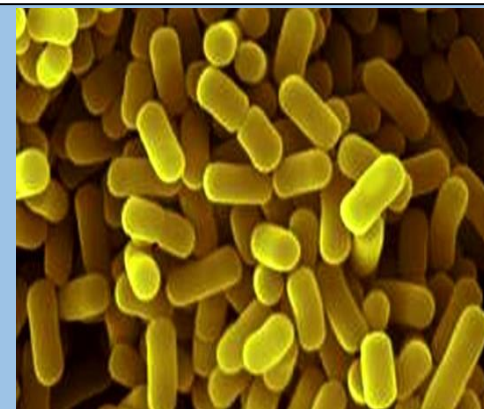
Clasificación de productos lácteos: Leches tratadas térmicas es aquella leche que ha sido Sometida a un calentamiento suave durante unos segundos para inactivar microorganismos, Como algunos patógenos sin modificar sensiblemente las cualidades el alimento y evitando Que se deteriore inmediatamente. La leche esterilizada es leche sometida a un proceso de Conservación para destruir microorganismos debido a una cocción larga de 120 grados Centígrados de temperatura durante 20 minutos.



Fermentación láctica: Es una forma de conservación de la leche las bacterias lácticas como Leuconostoc, pediococcus, estreptococo lactis y bifidobabacteriumbifidus y el más importante Lactobasillus, modifican las características de la leche de forma que la mayoría de los Microorganismos indeseables, incluidos los patógenos no pueden crecer en ella, o incluso Mueren. Entre los cambios que se produce en la leche está el descenso del PH.



Tipos de cultivos lácticos: Es el aislamiento de microorganismos capaces de realizar una Fermentación láctica, existen distintos tipos. Las naturales muchas bacterias de origen Desconocido no presentan uniformidad de sus características y los productos pueden ser Características variables. Seleccionados poca variedad de bacterias todas conocidas Y de proporciones bien definidas sus comportamientos son muy conocidos.



Leches fermentadas: El proceso de la fermentación no produce cambios importantes en el valor energético de la leche. La conversión de la lactosa en ácido láctico solo reduce este valor en un porcentaje mínimo que se considera despreciable. La digestibilidad puede mejorar como consecuencia de la ligera pre digestión de los componentes que lleva a cabo los equipos enzimáticos de las bacterias lácticas.



LECHES FERMENTADAS



Curso Virtual
Mayo 2012