

JENIFER MICHELLE BRAVO VELAZQUEZ

NEFI ALEJANDRO SANCHEZ

BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMEOS

UNIVERSIDAD DEL SUR

NUTRICION



Biotecnología de los alimentos

3.1. Propiedades fisicoquímicas y bioquímicas de la leche

se puede considerar a la leche como una emulsión de materia grasa.

La composición de la leche depende de varios factores

La leche contiene sustancias como lactosa, glicéridos proteicos, proteínas, sales, vitaminas, enzimas

La densidad de la leche puede ser afectada por muchos factores

3.2. Clasificación de productos lácteos

Leches tratadas térmicamente

leches conservadas

Preparados lácteos

Leches fermentadas

Mantequilla y el ghee

3.3. Fermentaciones lácticas

La fermentación láctica es una forma de conservación de la leche

Entre los cambios que se producen en la leche está el descenso del pH

destruye cualquier patógeno que pudiera sobrevivir a la fermentación

Recibe los electrones, convirtiéndose así en ácido láctico

3.4. Tipos de cultivos lácticos

Un cultivo láctico, es el aislamiento de microorganismos capaces de realizar una fermentación láctica

Naturales

Seleccionados

Simple o definido

Cultivos mesófilos

Bibliografía

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/biblioteca/4bf8a8b1d0ac8b990a0b63ac2456f1ac.pdf>