

JENIFER MICHELLE BRAVO VELAZQUEZ
BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS
NEFI ALEJANDRO SANCHEZ
NUTRICION

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

3.5. Leches fermentadas

Aspectos nutritivos

Tipos de leches fermentadas

Tipos especiales de yogur

Bifidus activo

L. casei
immunitass

3.6. Tecnología de producción de quesos
Procedimiento de elaboración de queso

Microfiltración

Carbonatación

Reducción de la contaminación por clostridios gasógenos

Maquinaria utilizada en la elaboración de los quesos

3.7. Productos de la fermentación alcohólica

Fermentación de Pan

Fermentación de Vino

La fermentación natural puede producir vino con alcohol de hasta 16 por ciento.

3.8. Productos derivados de la fermentación acética
Vinagre

causada por las bacterias aeróbicas llamada Acetobacter acét

son del tipo indeseable o inactivo.

indicador adecuado para suministrar la clase apropiada de bacterias

Con esto se elaboran los encurtidos

Bibliografía

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