



**Nombre de alumnos: Lourdes Jazmín
Pérez Pérez**

**Nombre del profesor: Luz Elena
Cervantes Monroy**

**Nombre del trabajo: Cuadro
sinóptico**

**Materia: Biotecnología de los
alimentos**

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 3^oer cuatrimestre

Grupo: “A”

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA

Propiedades fisicoquímicas y bioquímicas de la leche

Se puede considerar a la leche como una emulsión de materia grasa, en una solución acuosa que contiene numerosos elementos unos en disolución y otros en estado coloidal.

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

Clasificación de productos lácteos

Leches tratadas térmicamente, leches conservadas, Preparados lácteos, Leches fermentadas, Quesos, Mantequilla y el ghee (mantequilla clarificada).

Fermentaciones lácticas

Es una forma de conservación de la leche.

Las bacterias lácticas como *Leuconostoc*, *Pediococcus*, *Streptococcus lactis* y *Bifidobacterium bifidus*, y el más importante es *Lactobacillus*.

Tipos de cultivos lácticos

Naturales, Seleccionados, Simple o definido, Cultivos termófilos.

Leches fermentadas

La digestibilidad puede mejorar como consecuencia del ligero pre digestión de los componentes que llevan a cabo los equipos enzimáticos de las bacterias lácticas.

el proceso de fermentación per se, no produce cambios importantes en el valor energético de la leche.

Tecnología de producción de quesos

La obtención de quesos con características muy diferentes influye y mucho las diferentes tecnologías seguidas en las elaboraciones de los mismos, así como pasteurizar o no la leche, emplear unos microorganismos u otros en los cultivos iniciadores, o modificar el tiempo y la temperatura de coagulación o la intensidad de alguna operación del proceso de desuerado.

Productos de 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.

Han aprovechado este proceso para hacer pan, cerveza, y vino se emplea el mismo microorganismo

Productos derivados de la fermentación acética

Es causada por las bacterias aeróbicas llamada *Acetobacter aceti* que, actúa sobre el alcohol etílico convirtiéndola en ácido acético.

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.

Alimentos y bebidas

Existen distintos alimentos hechos y modificados a base de fermentaciones, y dependen de su área geográfica.