

Nombre de alumno: Ayla Ebed Zacarías Bartolón

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre del trabajo: Cuadro sinóptico

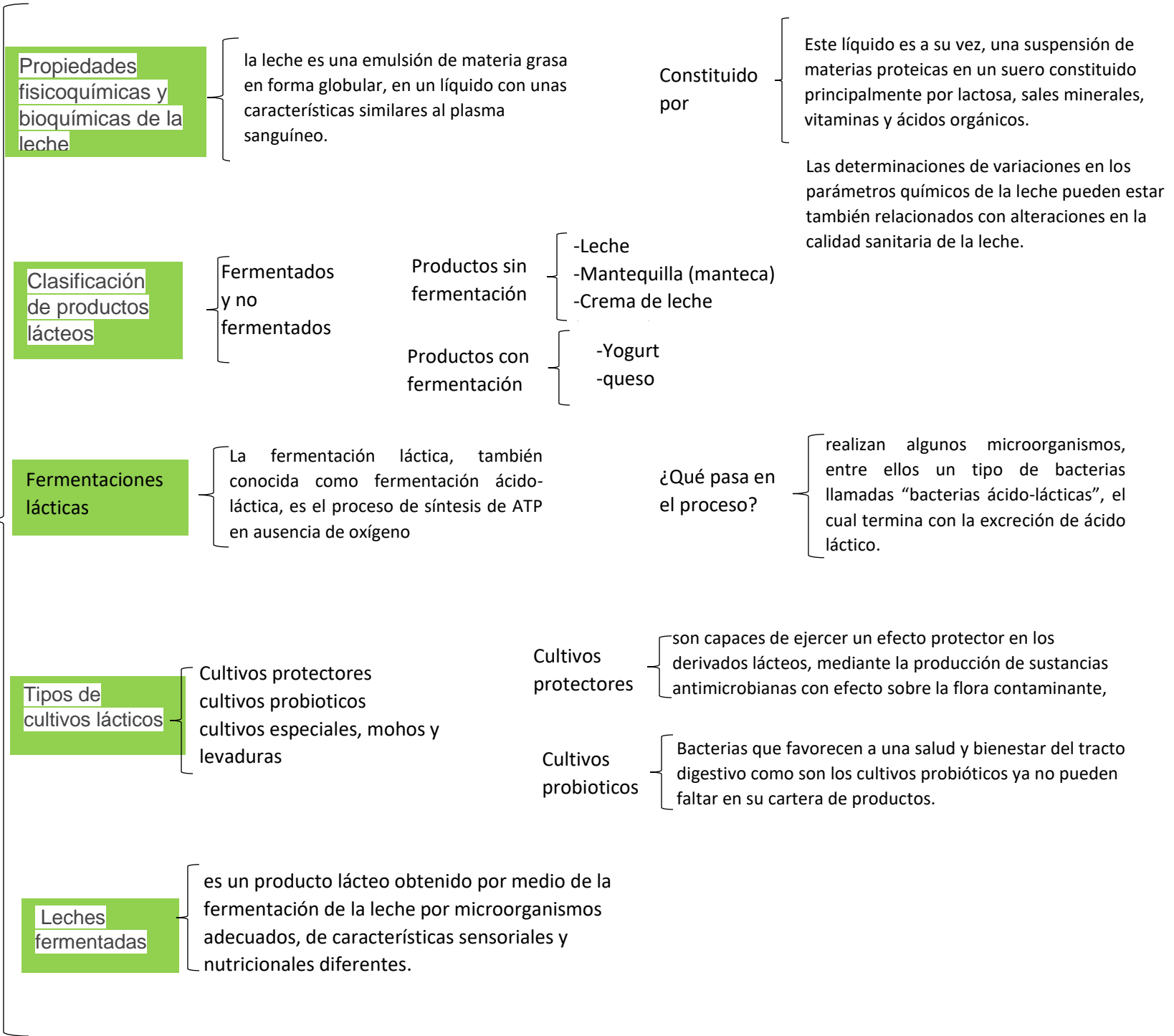
Materia: Biotecnología de los alimentos

PASIÓN POR EDUCAR

Grado: 3° cuatrimestre

Grupo:

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



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

Tecnología de producción de quesos

Para la obtención de quesos con características muy diferentes influyen y mucho las diferentes tecnologías seguidas en las elaboraciones de los mismos.

Elaboración

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.

Los quesos pueden ser frescos o madurados, y dentro de estos pueden tener diferentes tiempos de maduración. En todos los casos deberán cumplir los criterios microbiológicos que exige la Unión Europea según el Reglamento (CE) Nº 2073/2005.

Productos de la fermentación alcohólica

El vino, la cerveza, el sake y otras bebidas alcohólicas son producto de la fermentación alcohólica

Dato

Su alto consumo es sin lugar a dudas perjudicial para la salud, sin embargo se ha evidenciado que el consumo moderado de alcohol se asocia inversamente con factores de riesgo cardiovasculares

Productos derivados de la fermentación acética

Farmacéutica, cosméticos, usos domésticos, vinagres de: vino, de frutas, de cereales, de miel y de malta.

¿Cómo se realiza?

Es un proceso químico mediado por la acción de un grupo de bacterias pertenecientes al género Acetobacter. Mediante este proceso, estas bacterias actúan sobre el alcohol etílico (etanol), oxidándolo, obteniendo como productos finales ácido acético (CH_3COOH) y agua (H_2O).

Alimentos y bebidas fermentados tradicionales

Se encuentran: el pulque, colonche, tepache, tesgüino y pozo! Entre los destilados

No destilados

El mezcal, tequila, bacanora y sotol