



UNIVERSIDAD DEL SURESTE

CAMPUS TAPACHULA

TERCER CUATRIMESTRE

SEGUNDO PARCIAL

REPORTE DE PRACTICAS

BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS

DOCENTE:

SANCHEZ GORDILLO NEFI ALEJANDRO

ALUMNAS:

VALERY CONCEPCION CABRERA CRISPIN

MAUREN FERNANDA MENDEZ PACHECO



# REPORTE DE PRACTICA

## QUESO



### INTRODUCCIÓN

La biotecnología alimentaria utiliza, modifica o crea sistemas biológicos y organismos vivos o sus derivados para obtener alimentos.

### METODOS DE CONSERVACIÓN

Desde siempre el ser humano ha conservado los alimentos con el objetivo de mantenerlos el máximo de tiempo comestibles. Es evidente que los mecanismos empleados ahora distan bastante de los de antes, aunque los conocimientos de nuestros antepasados han asentado la base de todo lo que sabemos en la actualidad.

### DESARROLLO DE LA PRACTICA:

#### INGREDIENTES:

**3L de leche de vaca fresca**

**90 ml de limón o vinagre**

**112 g de yogurt**

**½ cucharada de sal**

#### UTENCILIOS

**Colador**

**Guantes**

**Manta cielo**

**Tazas medidoras**

**Olla**

## PROCEDIMIENTO

Vertimos la leche en una olla, ponemos a fuego bajo, retiramos del fuego antes de que empiece a hervir y agregamos los 112 g de yogurt natural, mezclamos muy bien, hasta que tengamos una mezcla homogénea, después agregamos los 90g de limón, mezclamos, y comenzaremos a ver como se comienza a cuajar la leche, seguido de esto, pasamos a colar a nuestra manta cielo con mucho cuidado ya que nuestra leche seguirá caliente, quitamos todo el suero posible, y aquí es a decisión propia como deseemos nuestro queso, ya que entre mas suero le quitemos, más seco quedara, después pasamos a colar a nuestro colador, y seguido de eso le hacemos la forma que deseemos, ponemos nuestro queso en un toppers. Y podemos comer.

## ANEXOS

