



**Mi Universidad**

**INSTITUCION: UNIVERSIDAD DEL SURESTE “MATUTINO”**

**ASIGNATURA: BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

**TEMA DEL ENSAYO: ELABORACION DE QUESO Y MASA MADRE**

**DOCENTE: NEFI ALEJANDRO SANCHEZ GORDILLO**

**GRADO Y GRUPO: TERCERO CUATRIMESTRE**

**AUTORES:**

**MARIAM DE LOS ANGELES MARTINEZ VILLAGRAN**

**FATIMA GUADALUPE AGUILAR VAZQUEZ**

**SANDRA RAMOS SOLIS**

**LUGAR Y FECHA: TAPACHULA, CHIAPAS; 12 DE JUNIO DE 2022**



# ÍNDICE

<i>Objetivos</i> .....	3
<i>Introducción</i> .....	4
<i>Desarrollo</i> .....	5
<i>Conclusión</i> .....	6
<i>Anexo</i> .....	7

# ***ELABORACION DE QUESO***

## **OBJETIVOS**

El objetivo principal de esta práctica es conocer la manera que se puede preparar un queso casero en nuestras propias casas y de cómo nos beneficia en poder conocer la elaboración sobre un queso, también tomar en cuenta cual es la diferencia de un queso elaborado de manera casera a una industrial y de cómo nos beneficia este proceso y cuáles son las ventajas que se llega a tener. Pero también darnos cuenta que siendo naturalmente o químicamente siempre habrá cosas que será similares.

## **INTRODUCCIÓN**

**El queso se puede elaborar a partir de leche de cabra, vaca y oveja, una mezcla de distintas leches. Toda leche debe de ser de excelente calidad con la finalidad de aportar una adecuada cantidad de grasas, proteínas al igual que nutrientes. Teniendo en cuenta un bajo conteo de bacterias y células. En esta ocasión aprenderemos a elaborar queso de forma casera.**

## **DESARROLLO**

**El día 01 de junio del año 2022, se llevó a cabo en la Institución De La Universidad Del Sureste Campus Tapachula la elaboración de un queso caseramente utilizando los siguientes ingredientes;**

**3 litros de leche de vaca**

**112 gr de yogurt natural**

**90ml de vinagre blanco**

**½ cucharita de sal**

**Manta cielo**

**Con estos ingredientes nosotros pudimos elaborar el queso en la cocina de la institución de la universidad, así pudimos ver el proceso que se lleva para elaborar un queso observar el procedimiento que se va viendo en cada paso que se agrega los ingredientes.**

**Procedimiento.**

**En una olla se puso hervir los 3 litros de leche con un tiempo de 22 minutos, en una taza se pesó los 112 gr de yogurt, después esperamos unos 10 minutos para sacar una taza de leche y mezcla con el yogur después de eso esperamos el tiempo restante para que la leche estuviera en su punto, medimos el vinagre para poder mezcla la leche ya en su punto con lo que ya teníamos, después de eso mezclamos unos 10 minutos para ver su consistencia que iba teniendo, después de eso pusimos la manta cielo para poder quitar todo el suero, de ahí estuvimos exprimiendo para que todo el suero salieran lo pusimos en un traste para poder agrégale sal a nuestro gusto y darle la forma de un queso y así terminamos nuestra practica de cómo elaborar un queso con ingredientes accesibles para nuestra economía y darnos cuenta que para poder consumir algo no necesita tanto conservadores o condimentos.**

# **CONCLUSIÓN**

**En esta pequeña practica nos llevamos el conocimiento y la experiencia de haber elaborado un queso de forma casera, ya que no utilizamos cosas procesados esto hace que sea más beneficioso para nuestra salud y los nutrientes serán de mejor calidad. Puedo concluir que los alimentos con exceso de sodio no son tan saludables y nuestro organismo no lo recibe de forma positiva**



# *ÍNDICE*

<i>OBJETIVOS.....</i>	<i>9</i>
<i>INTRODUCCIÓN .....</i>	<i>10</i>
<i>DESARROLLO.....</i>	<i>11</i>
<i>CONCLUSIÓN.....</i>	<i>13</i>
<i>ANEXO.....</i>	<i>14</i>



# *MASA MADRE*

## *OBJETIVO*

***El objetivo principal de esta práctica es hacer un fermento natural compuesto de harina y agua que no contenga ningún tipo de levadura añadida, esta receta es muy simple y fácil de realizar, ya que también es muy económica y se puede realizar en casa sin ningún problema. Esta forma de fermentación es un poco antigua, ya que aportan un sabor y aroma especial a la masa y ayuda a controlar su acidez.***

## **INTRODUCCIÓN**

**¡PACIENCIA Y COMPROMISO!** con esta fuerte palabra inicio este post!!!!  
**¿Por qué PACIENCIA?** Porque es algo que muchos carecemos pero que definitivamente es necesario y sobre todo para crear una masa madre. La masa madre es algo que vas a crear desde cero y que no estará listo ni en 5 minutos ni en 7 días, como lo dice su nombre es una Masa MADRE, ella será el comienzo de nuestros panes u otras preparaciones y es como embarazarse, el bebé no estará listo en 1 día, sino que la madre tiene que alimentarse diariamente para que vaya creciendo sano dentro de la barriga y esperar 9 meses para poder verlo. Obviamente no vamos a esperar 9 meses, pero si tenemos que tener **PACIENCIA Y COMPROMISO**, alimentarla diariamente. Porque ella ocupa que nos comprometamos a alimentarla diariamente, a una hora específica, cumplir sus horarios, a limpiar su bowl, que limpiemos bien los utensilios antes de alimentarla para que no haya rastro de otra cosa y termine contaminándola y le salga moho, y además alimentarla a lo largo del tiempo.

# *DESARROLLO*

*El día 08 de junio del 2022,*

*En la institución universidad del sureste se elaboró una práctica de fermentación de masa madre, la cual es natural y casera, se utilizaron los siguientes ingredientes:*

*1 kilo de harina integral*

*Agua mineral*

*Harina de fuerza*

*Azúcar*

*Recipientes para dejar reposar la mezcla*

*Con estos ingredientes sugeridos pudimos elaborar esta fermentación natural de masa madre y así realizar y observar detalladamente cómo es que se hace una fermentación de masa madre natural, elaborada con muy pocos ingredientes. Y su proceso que se llevó a cabo en cinco días Avilés.*

*Procedimiento*

*Día 1*

*En un tazón se mezcló una media taza de harina integral y agua, una vez ingresado todos los ingredientes se mezcla muy bien para dejar reposar durante 24 horas, a unos 20-22°C*

*Día 2*

*Revisamos la mezcla para verificar que todo estuviera bien, en el día dos no se nota mucha diferencia con el aspecto de la masa del día anterior. Ya después se agrega medio vaso de haría de fuerza, uno de agua y una cucharadita de azúcar. En este caso por algunos motivos no se pudo*

***conseguir harina de fuerza y se siguió agregando harina integral, y nuevamente se deja reposar oír 24hrs más***

### ***Día 3***

***Después de dos días de fermentación el aspecto de la masa es un poco diferente, ya que al no agregarle la harina de fuerza no tuvo mucho efecto en cuanto a la mezcla, pero se sigue intentando hacer la fermentación.***

### ***Día 4***

***El aspecto de la masa ha cambiado ligeramente, se ha formado un líquido marrón en la superficie de arriba, se tiene que retirar con mucho cuidado utilizando alguna cuchara para no afectar la mezcla. Y solo se añadió medio vaso de harían integral y removemos hasta integrar todos los ingredientes, y Nuevamente se deja reposar por 24hrs.***

### ***Día 5***

***E aspecto se la masa es diferente, con burbujas en la superficie, a partir de este momento ya se puede empezar a utilizar la masa madre, en la elaboración de algún pan, pizza o bollería etc.***

## ***CONCLUSIÓN***

**En esta pequeña practica nos llevamos el conocimiento y la experiencia de haber la masa madre de forma casera, ya que no utilizamos cosas procesados esto hace que sea más beneficioso para nuestra salud y los nutrientes serán de mejor calidad, el pan de masa madre es un retorno a los orígenes de su elaboración que nos da un mayor control sobre su composición, sabor y aroma, El pan artesanal realizado con masa madre tiene un valor nutricional superior al preparado con levadura industrial, ya sea por la masa madre o por las harinas utilizadas en su elaboración.**

