



**Nombre de alumno: Montserrat
Hernández Regalado**

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

Nombre del trabajo: Super nota

Materia: Biotecnología de los alimentos

Grado: Tercero

Grupo: LNU17EMC0121-A

Comitán de Domínguez Chiapas a: 09 de julio del 2022

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

Propiedades fisicoquímicas y bioquímicas de la leche

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

- Disueltas en emulsiones de grasa y sustancias agregadas, algunas en suspensión (la caseína ligada a sales minerales).



Clasificación de productos lácteos

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

Fermentaciones lácticas

La fermentación láctica es una forma de conservación de la leche. Las bacterias lácticas como *Leuconostoc*, *Pediococcus*, *Streptococo lactis* y *Bifidobacterium bifidus*, y el más importante es *Lactobasillus*



Tipos de cultivos lácticos

1. Naturales
2. Seleccionados
3. Simple o definido

Leches fermentadas

Aspectos nutritivos

Tipos de leches fermentadas

Tipos especiales de yogur



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

Tecnología de producción de quesos

- Recibo de leche en planta
- Higienización / Medición / Enfriamiento
- Almacenamiento de leche en planta
- Estandarización
- Pasteurización / Enfriamiento / Traslado de leche
- Inoculación
- Coagulación
- Corte manual de la cuajada
- Desuerado
-) Molienda / Salado
- Moldeo /Prensado



Productos de la fermentación alcohólica

La fermentación alcohólica es un proceso anaeróbico realizado por las levaduras y algunas clases de bacterias.

Productos derivados de la fermentación acética

Vinagre La fermentación acética es causada por las bacterias aeróbicas llamada *Acetobacter acéti* que, actúa sobre el alcohol etílico convirtiéndola en ácido acético.



Alimentos y bebidas fermentados tradicionales

Existen distintos alimentos hechos y modificados a base de fermentaciones, y dependen de su área geográfica; en el siguiente cuadro, se mostrarán las más representativas.

FUENTES DE CONSULTA: *UNIVERSIDAD DEL SURESTE 1 ANTOLOGIA.* (n.d.).

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7e4c5c83797cc63169edefabdaf769e3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>