



**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

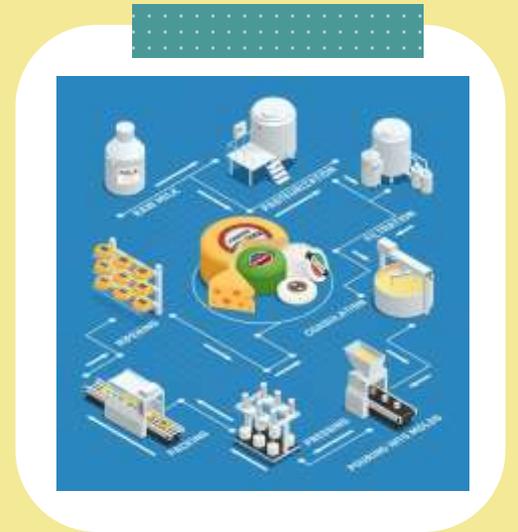
Tipos especiales de yogur



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

## Tecnología de producción de quesos

- a) Recibo de leche en planta
- b) Higienización / Medición / Enfriamiento
- c) Almacenamiento de leche en planta
- d) Estandarización
- e) Pasteurización / Enfriamiento / Traslado de leche
- f) Inoculación
- g) Coagulación
- h) Corte manual de la cuajada
- i) Desuerado
- j) Molienda / Salado
- k) 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>