

UDS

nombre del alumno: Pablo Dvaid Gomez Valdez

Nombre del prof: Luz Elena Cervantes

NUTRICION

3ER

SUPER NOTA

Propiedades fisicoquímicas y bioquímicas de la leche

- La leche constituye la secreción de la glándula mamaria y químicamente es un alimento líquido con grasa emulsionada, dentro de la estructura del glóbulo graso y proteínas en forma micelar. Por ello podemos decir que la leche es una emulsión de materia grasa en forma globular, en un líquido con unas características similares al plasma sanguíneo. Este líquido es a su vez, una suspensión de materias proteicas en un suero constituido principalmente por lactosa, sales minerales, vitaminas y ácidos orgánicos. La composición química de la leche nos determina la autenticidad de la leche natural y de las leches procesadas industrialmente, como la higienizada o pasteurizada y las tratadas térmicamente (esterilizada y UHT).

Clasificación de productos lácteos

lácteos

- ENTERA: contienen todos los nutrientes. SEMIDESCREMADA: con la mitad del contenido normal de grasa. DESCREMADA: no contiene grasa. FORTIFICADA: con adición de vitaminas, de calcio.

procesos en alimentos

Tipos de cultivos lácteos

- Las bacterias del ácido láctico, bacterias ácido lácticas o cultivos lácteos comprenden un caldo de bacterias fermentadoras y productoras de ácido láctico, función por la que son empleadas en la industria para darle ciertas cualidades a los alimentos y protegerlos contra la acción de otros organismos dañinos.

Fermentaciones lácticas

- En la fermentación láctica o cultivos lácteos, los agentes encargados de llevar a cabo el proceso fermentativo son las Bacterias Ácido Lácticas (BAL) que acidifican, preservan y mejoran la textura, sabores y aromas de ciertos alimentos.

Leches fermentadas

- Los productos fermentados de la leche, denominados también lácteos fermentados, son productos lácteos procedentes de los cultivos lácteos debido a la acción de las bacterias del ácido láctico tales como los Lactobacillus, Lactococcus, y el Leuconostoc.

Tecnología de producción de quesos

- Coagulación ácida, pasta blanda.
- Coagulación altamente ácida y poco enzimática, Pasta blanda.
- Coagulación ácido-enzimática, Pasta blanda.
- Coagulación poco ácida y altamente enzimática, Pasta compactada.
- Coagulación enzimática, Pasta blanda.
- Coagulación enzimática, Pasta prensada.

Productos de la fermentación alcohólica

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

procesos en alimentos

Productos derivados de la fermentación acética

- El vino, la cerveza, la sidra, el txakoli, la chicha (maíz), la boza (mijo) o el masato (yuca o piña) son el resultado de este tipo de fermentación. Fermentación acética, las bacterias acéticas transforman el alcohol en ácido acético como proceso de los distintos tipos de vinagre.

Alimentos y bebidas fermentados tradicionales

- Las principales bebidas fermentadas hechas en México son la cerveza, tequila, vino, vino de coyol, mezcal, bacanora, pulque, tejuino, tuba, pozol, tepache, hidromiel, atole agrio, sotol y chorote, entre otros