



Nombre. Andrea Altuzar Villatoro

Grado. 3

Grupo. A

Número de lista. 1

Actividad. Súper nota de productos lácteos

Fecha. 5 de julio del 2022



lácteos y derivados

Propiedades

pH: 6.4

Punto de ebullición: 105 grados

Acidez: 0.165%

Color: blanco amarillento

Sabor: ligeramente dulce



- Clasificación
- leche
- leche fermentada
- leche condensada
- leche en polvo
- nata
- sueros
- caseína
- quesos
- mantequilla



Fermentación

Los productos lácteos fermentados se obtienen al añadir a la leche de cualquier tipo, vaca, cabra, oveja, búfala, cultivos de bacterias lácticas. Estas bacterias utilizan, la lactosa que es el azúcar de la leche, como fuente de energía y lo transforman en ácido láctico provocando la acidificación.



Cultivos

Los cultivos lácticos pueden ser categorizados en mesofílicos o termofílicos: mesofílicos. Los microorganismos pueden multiplicarse eficientemente en función de la temperatura; psicrófilos; a temperaturas de refrigeración e incluso congelación, mesofílicos; entre 20 y 35 °C y los termófilos entre 35 y 50 °C.





lácteos y derivados

Fermentados

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



Producción de quesos

La elaboración del queso consiste en cuatro pasos principales, la fermentación, el cuajado, el desuerado y la maduración de la leche. Siempre participan los mismos ingredientes, la leche, fermentos y cuajo, y diversos elementos biológicos y químicos como la temperatura, humedad y presión.



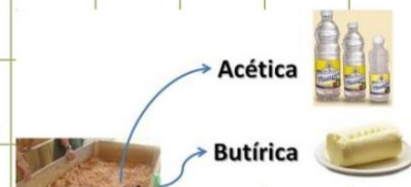
Fermentación alcohólica

- Aquellos que contienen microbios vivos cuando se consumen: como el yogur, kéfir, chucrut crudo y kimchi tradicional.
- Aquellos que no contienen microbios vivos cuando se consumen: pan de masa madre; tempeh; alcohol, como cerveza y vino; así como chocolate.



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.



Productos 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



Bibliografía

Universidad del sureste, Uds. Antología de biotecnología de los alimentos. Unidad 3. Recuperado el 5 de julio del 2022.