

**Nombre de alumno: Sandra Amairani López Espinosa**

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

**Nombre del trabajo: Producción de alimentos lácteos y productos de la fermentación alcohólica y de la fermentación acética.**

**Materia: Biotecnología de los alimentos.**

**Grado: 3**

**Grupo: A**

Comitán de Domínguez Chiapas a 08 de Julio de 2022.

# Producción de alimentos lácteos y productos de la fermentación alcohólica y de la fermentación acética.

## Propiedades fisicoquímicas y bioquímicas



Contiene sustancias como lactosa, glicéridos proteicos, proteínas, sales, vitaminas, enzimas, etc. Y las propiedades organolépticas.

## Clasificación de productos lácteos



- tratadas térmicamente
- conservadas
- Preparados lácteos
- Fermentadas
- Quesos
- Mantequilla y el ghee

## Fermentaciones lácticas



Es una forma de conservación de la leche, modifican sus características, como en el ph, etc.

## Tipos de cultivos lácticos



Existen distintos tipos como: Naturales, seleccionaos y simples.

## Leches fermentadas.



Un ejemplo es el yogurt, 1 kéfir, Kumis, Bifidus activo, L. casei immunitass.

## Tecnología de producción de quesos



Algunas son la Microfiltración, Carbonatación, Reducción de la contaminación por clostridios gasógenos etc.

## Productos de la fermentación alcohólica



Es un proceso anaeróbico realizado por las levaduras y algunas clases de bacterias, comienza después de que la glucosa entra en la celda. La glucosa se degrada en un ácido pirúvico. Este ácido pirúvico se convierte luego en CO2 y etanol.

## Productos derivados de la fermentación acética



Es causada por las bacterias aeróbicas llamada Acetobacter acéti que, actúa sobre el alcohol etílico convirtiéndola en ácido acético. La bacteria del vinagre crece en el líquido y en la superficie expuesta en el aire.

## Alimentos y bebidas fermentados tradicionales.



Aplica a productos lácteos, vinos, cervezas.

Fuente de consulta.

Universidad del Sureste. (2022). Libro de Biotecnología de los alimentos. Recuperado el 02 de abril de 2022, Sitio web: <https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/7e4c5c83797cc63169edefabdaf769e3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>.