

# UNIVERSIDAD DEL SURESTE



MARIO PEREZ MARTINEZ

BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

ING. ARREOLA JIMENEZ

CUADRO SINOPTICO

ALIMENTOS Y BEBIDAS TRADICIONALES

NUTRICION



# ALIMENTOS Y BEBIDAS TRADICIONALES

-LECHES TRTATADAS TERMICAMENTE

LECHE PASTEURIZADA,LECHE ESTERILIZADA,LECHES CONSERVADAS,LECHES EN POLVO,EVAPORADA Y NATA

TODAS ESTE TIPO DE LECHE DE ALGUNA MANERA SE TIENEN QUE METER A UNA TEMPERATURA SUAVE PARA PODER HACERSE LA ESTERILIZACION

-LECHES FERMENTADAS

YOGURT,MANTEQUILLA,QUESOS Y EL GUEE

SE UTILIZAN FRECUENTEMENTE PARA FABRICAR OTROS PRODUCTOS LÁCTEOS. SE OBTIENE DE LA FERMENTACIÓN DE LA LECHE UTILIZANDO MICROORGANISMOS ADECUADOS PARA LLEGAR A UN NIVEL DESEADO DE ACIDEZ.

-FERMENTACION LACTICA

LA FERMENTACIÓN LÁCTICA ES UNA FORMA DE CONSERVACIÓN DE LA LECHE

ENTRE LOS CAMBIOS QUE SE PRODUCEN EN LA LECHE ESTÁ EL DESCENSO DEL PH (HASTA 4,6- 4), FACTOR QUE CONTRIBUYE AL MANTENIMIENTO DE UN BAJO PH EN EL ESTÓMAGO DESPUÉS DE CONSUMIR LA LECHE

-TIPOS DE CULTIVOS LACTEOS

UN CULTIVO LÁCTICO, ES EL AISLAMIENTO DE MICROORGANISMOS CAPACES DE REALIZAR UNA FERMENTACIÓN LÁCTICA

EXISTEN DISTINTOS TIPOS TIPOS NATURALES, SELECCIONADOS Y SIMPLE O DEFINIDO

-PRODUCCION DE QUESOS

RECIBO DE LECHE EN PLANTA: LA LECHE CRUDA ES TRANSPORTADA EN CISTERNAS DE ACERO INOXIDABLE Y EN BIDONES PLÁSTICOS, POR MEDIO DE CAMIONES DE BARANDA, UNA VEZ QUE LLEGA A LA PLANTA PROCESADORA SE PROCEDE AL LAVADO DE LOS TANQUES NORMALMENTE EN ÁREAS EXTERNAS A LA PLANTA

HIGIENIZACIÓN / MEDICIÓN / ENFRIAMIENTO ALMACENAMIENTO ,ESTANDARIZACION Y PASTEURIZACION

-FERMENTACION DE VINO Y VIANGRE

LOS RESPONSABLES DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA DE LOS VINOS SON LAS SACCHAROMYCES. EL JUGO DE UVA CONTIENE ALTOS NIVELES DE AZÚCAR EN FORMA NATURAL. LA FERMENTACIÓN ACÉTICA ES CAUSADA POR LAS BACTERIAS AERÓBICAS LLAMADA ACETOBACTER ACÉTI QUE, ACTÚA SOBRE EL ALCOHOL ETÍLICO CONVIRTIÉNDOLA EN ÁCIDO ACÉTICO.

ESTOS AZÚCARES SE TRANSFORMAR EN ALCOHOL Y DIÓXIDO DE CARBONO. LA FERMENTACIÓN NATURAL PUEDE PRODUCIR VINO CON ALCOHOL DE HASTA 16 POR CIENTO. EL NÚMERO DE BACTERIAS ACÉTICAS USUALMENTE PRESENTE EN EL JUGO FERMENTADO ES PEQUEÑO Y A MENUDO SON DEL TIPO INDESEABLE O INACTIVO.

**BIBLIOGRAFIA**

**ANTOLOGIA UDS**

**CARRERA NUTRICION 3 CUATRIMESTRE**