

Biotecnología de los alimentos unidad 3

**Maestra:Luz Elena Cervantes Monroy
Nombre:Miguel Ángel Espinosa Sandoval**

PRODUCCION DE ALIMENTOS LACTEOS

PROPIEDADES FISICOQUIMICAS

La composición de la leche depende de varios factores, tales como la raza de la vaca, el estado de lactancia, alimento, época del año, y muchos otros factores.

CLASIFICACION

Leche pasteurizada (HTST, 72oC/15 seg): Es aquella leche que ha sido sometida a un calentamiento suave (70o-90oC) durante unos segundos para inactivar microorganismos, como algunos patógenos (causantes de enfermedades), sin modificar sensiblemente las cualidades del alimento y evitando que se deteriore inmediatamente.

PRODUCCION DE QUESOS

a) 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. Cuando la leche entra a la planta se toma muestras la misma para la realización de análisis,

FERMENTACIONES

La fermentación láctica es una forma de conservación de la leche. Las bacterias lácticas como *Leuconostoc*, *Pediococcus*, *Streptococcus lactis* y *Bifidobacterium bifidus*, y el más importante es *Lactobacillus*, modifican las características de la leche, de forma que la mayoría de los microorganismos indeseables, incluidos los patógenos, no pueden crecer en ella, o incluso mueren.

LECHES FERMENTADAS

Energía: El proceso de fermentación per se, no produce cambios importantes en el valor energético de la leche. La conversión de la lactosa en ácido láctico sólo reduce este valor en un porcentaje mínimo que se considera despreciable.

TIPOS DE CULTIVOS

Naturales: Muchas bacterias de origen desconocido, no presentan uniformidad de sus características y los productos pueden ser de características variables. Presentan resistencia a fagos y otros microorganismos.

PRODUCTOS DE LA FERMENTACION ALCOHOLICA

La fermentación alcohólica es un proceso anaeróbico realizado por las levaduras y algunas clases de bacterias. Estos microorganismos transforman el azúcar en alcohol etílico y dióxido de carbono.

PRODUCTOS DERIVADOS

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

Existen distintos alimentos hechos y modificados a base de fermentaciones, y dependen de su área geográfica

PRODUCCION DE ALIMENTOS LACTEOS

Bibliografía

Antología uds