

Nombre del alumno:

Sofía Yamileth Guillén Flores

Nombre del Profesor:

Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre Trabajo:

Cuadro sinóptico

Materia:

Biotecnología de los Alimentos

Grado:

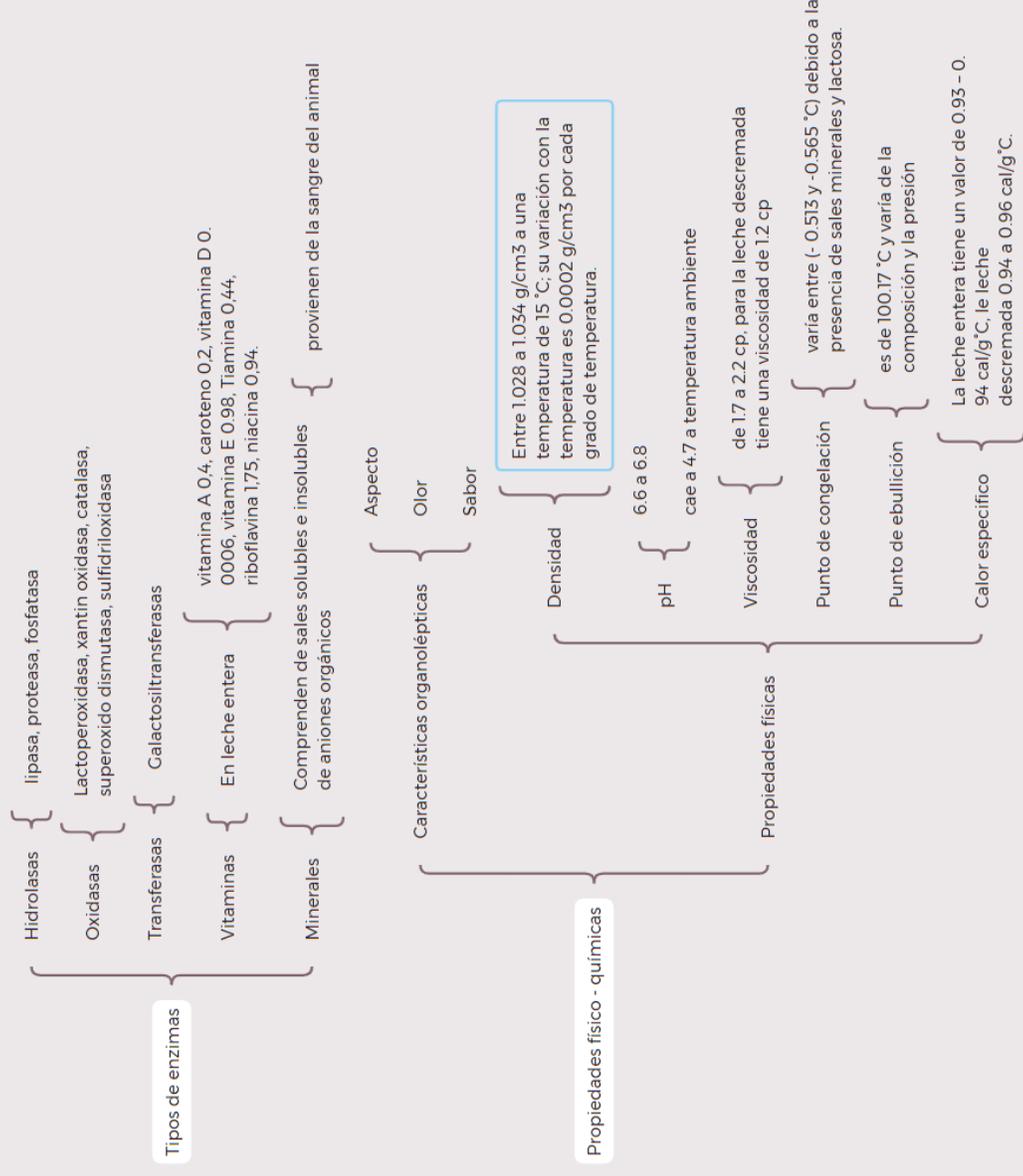
Tercer Cuatrimestre

Grupo:

LNU-03

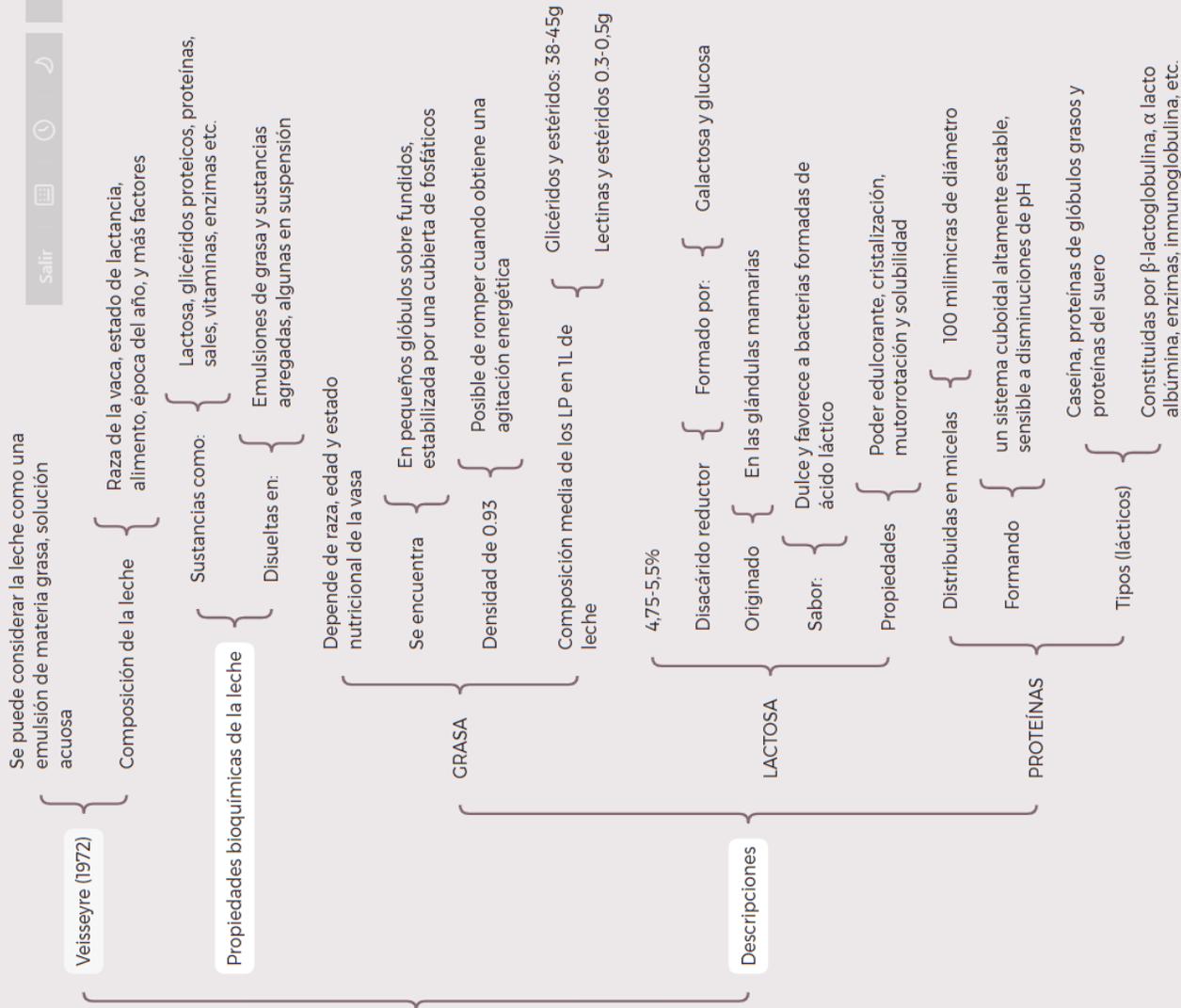
PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA

3.1 PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y BIOQUÍMICAS DE LA LECHE



PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA

3.1 PROPIEDADES FISCOQUIMICAS Y BIOQUIMICAS DE LA LECHE



PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA

3.2 CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS

1.- LECHE TRATADAS TÉRMICAMENTE

Leche pasteurizada (HTST, 72°C/15 seg)

aquella leche que ha sido sometida a un calentamiento suave (70°-90°C) durante unos segundos para inactivar microorganismos, como algunos patógenos

Leche esterilizada (120°C/20 min)

Leche sometida a un proceso de conservación, para destruir microorganismos patógenos

Leche esterilizada a alta temperatura (145°C/2 seg) (leche UHT, uperizada)

Leche sometida a un proceso de conservación para destruir microorganismos patógenos

Leche condensada

De la eliminación parcial del agua de la leche entera o desnatada

Leche en polvo

se obtiene de la deshidratación de la leche se presenta en forma de polvo o gránulos

Leche evaporada

De la eliminación parcial del agua de la leche entera o desnatada

Nata

parte de la leche, rica en grasas, se obtiene descremando o centrifugando la leche

Sueros

son la fabricación de lactosa, pasta de suero y suero en polvo

Caseína

principal proteína de la leche y se utiliza como ingrediente en varios productos

entre estos quesos, productos de pastelería, pinturas y colas.

Leches especiales

modificadas para tratar patologías, como alergias o intolerancias a la lactosa

Leches enriquecidas

adicionadas con ácidos omega 3, DHA, ácido oleico, ácido fólico, calcio, vitamina A y D, fósforo y zinc

4.- LECHE FERMENTADAS

De la fermentación de leche utilizando microorganismos adecuados para llegar a un nivel de acidez

5.- QUESOS

Mediante la coagulación de la proteína de la leche (caseína), que se separa del suero

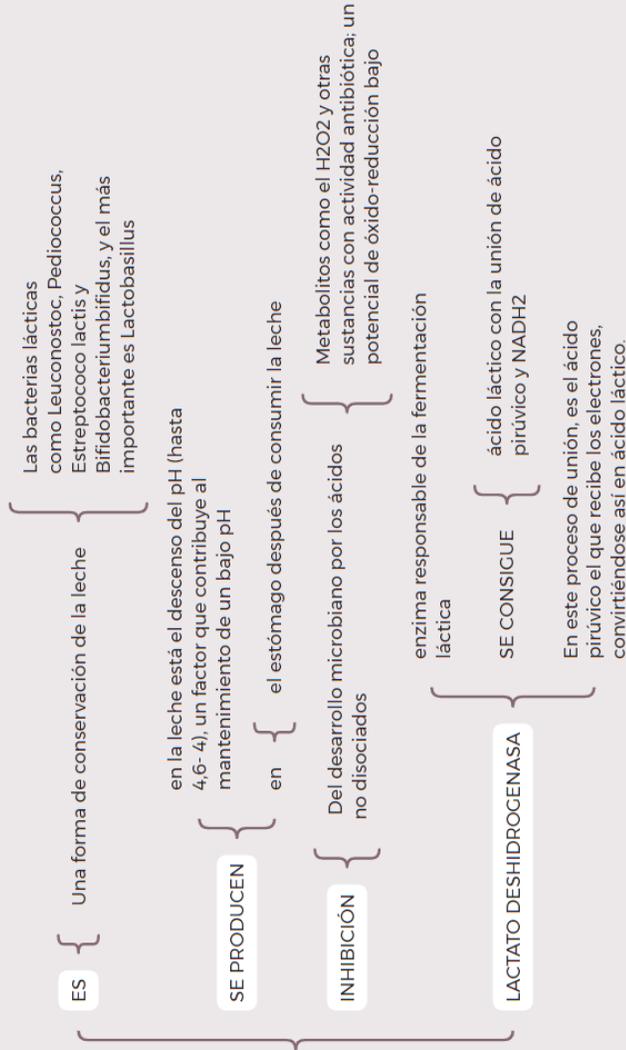
La mantequilla se obtiene del batido de la leche o nata; o la mantequilla tradicional se obtiene batiendo la leche entera agria

6.- MANTEQUILLA Y EL CHEE

El ghee se obtiene eliminando el agua de la mantequilla y se consume especialmente en Asia meridional.

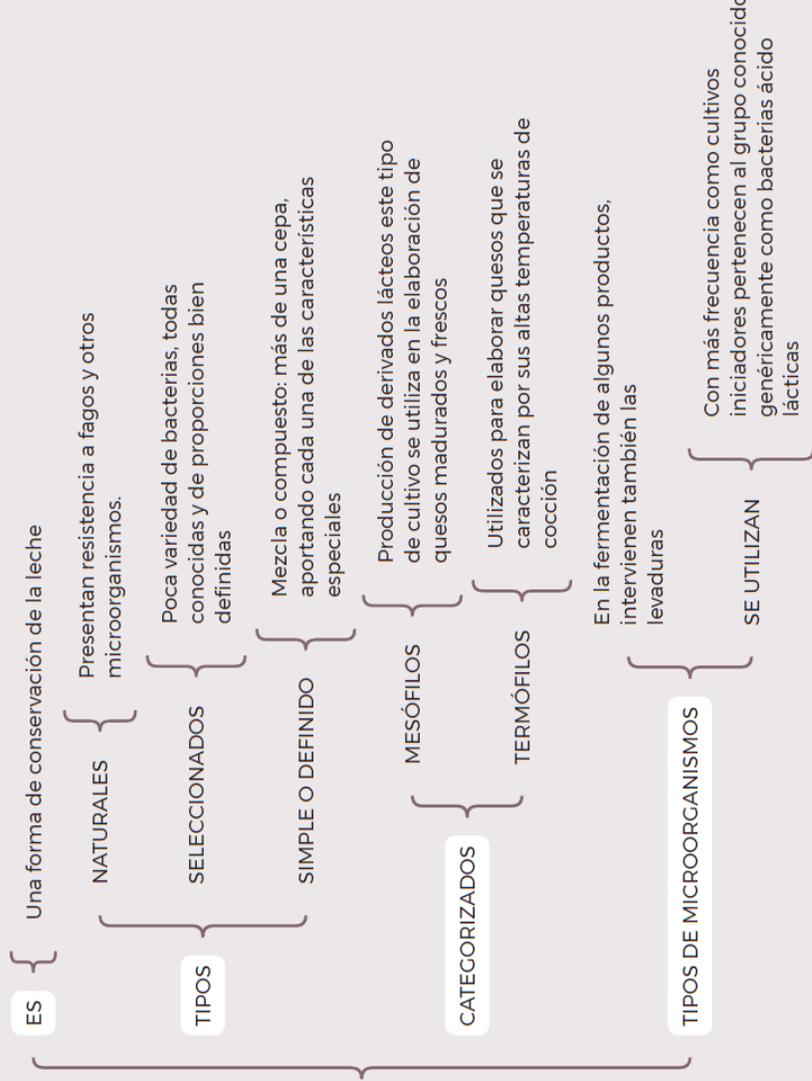
PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA

3.3 FERMENTACIONES LÁCTICAS



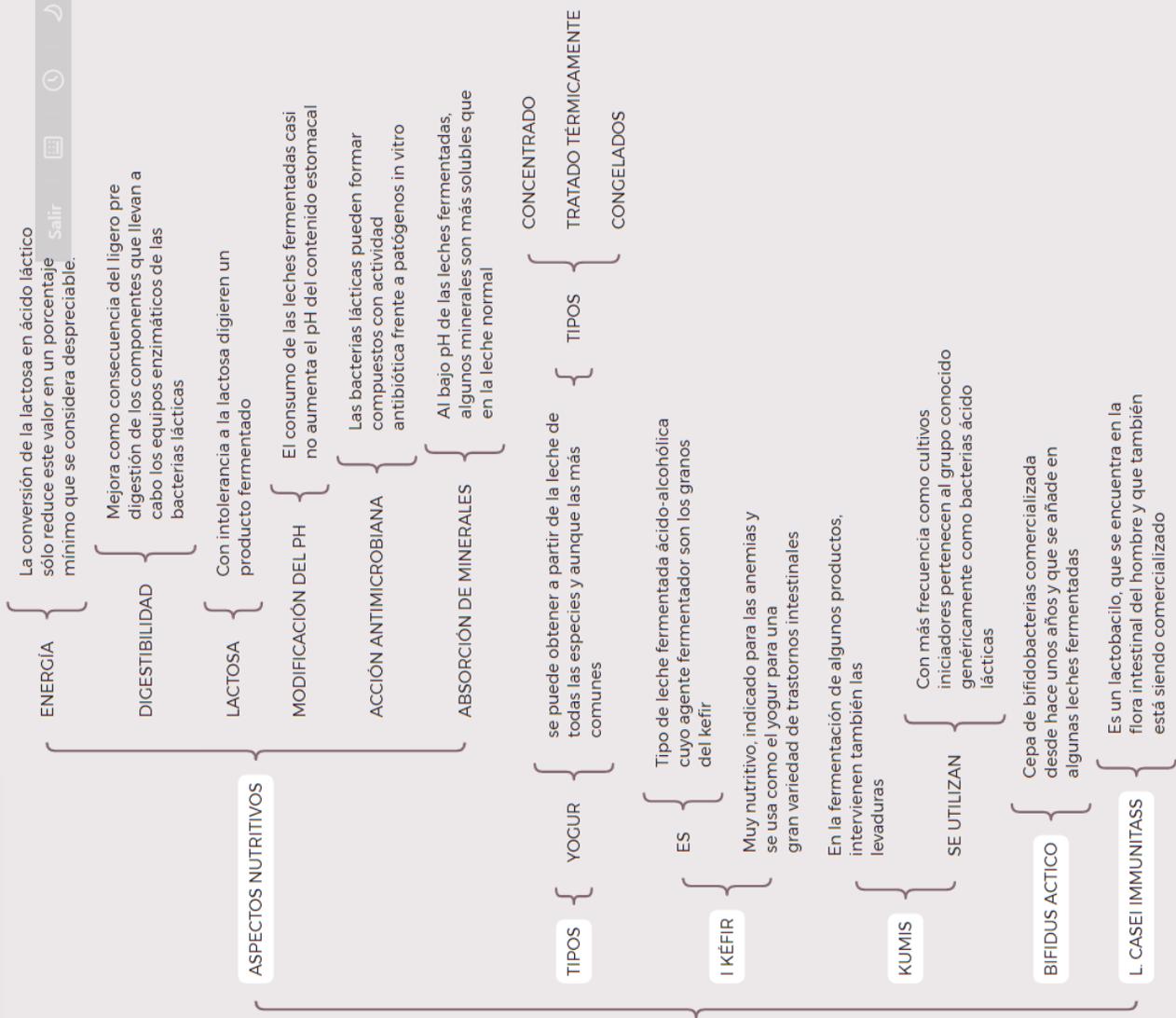
PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA

3.4 TIPOS DE CULTIVOS LÁCTICOS



PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA

3.5 LECHES FERMENTADAS



PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA

3.6 TECNOLOGÍA DE PRODUCCIÓN DE QUESOS

PROCEDIMIENTO DE ELABORACIÓN DE QUESO

- RECIBO DE LECHE EN PLANTA
- HIGIENIZACIÓN / MEDICIÓN / ENFRIAMIENTO
- ALMACENAMIENTO DE LECHE EN PLANTA
- ESTANDARIZACIÓN
- PASTEURIZACIÓN / ENFRIAMIENTO / TRASLADO DE LECHE
- INOCULACIÓN
- COAGULACIÓN
- CORTE MANUAL DE LA CUAJADA
- DESUERADO
- MOLIENDA / SALADO
- MADURACIÓN
- EMPAQUE
- ALMACENAMIENTO
- EXPENDIO

MICROFILTRACIÓN

CARBONATACIÓN

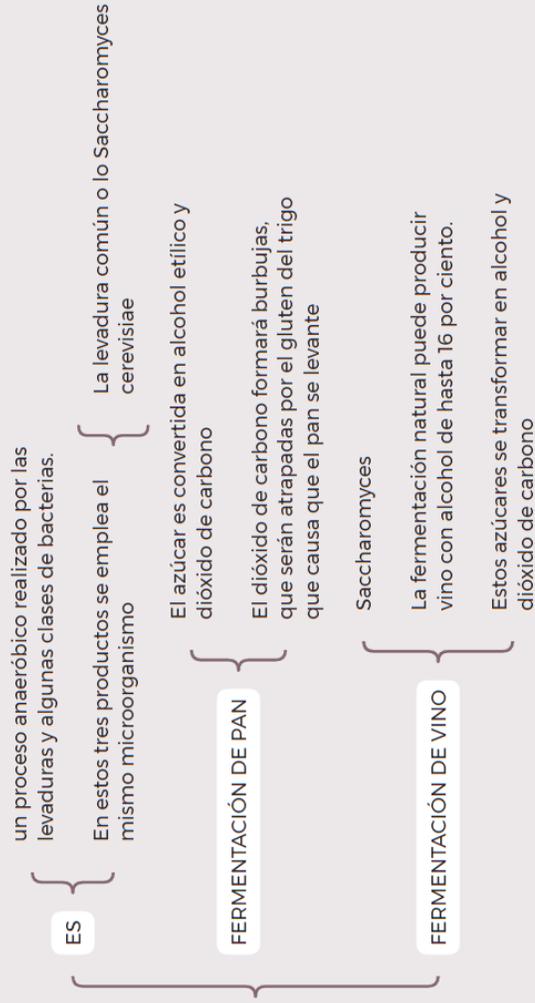
REDUCCIÓN DE LA CONTAMINACIÓN POR CLOSTRIDIOS GASÓGENOS

MAQUINARIA UTILIZADA EN LA ELABORACIÓN DE LOS QUESOS

NUEVAS TECNOLOGÍAS

**PRODUCCIÓN DE
ALIMENTOS LÁCTEOS Y
PRODUCTOS DE LA
FERMENTACIÓN
ALCOHÓLICA Y DE LA
FERMENTACIÓN
ACÉTICA**

**3.7 PRODUCTOS DE LA
FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA**



PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA

3.8 PRODUCTOS DERIVADOS DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA

VINAGRE

Causada por las bacterias aeróbicas llamada Acetobacter acét

Actúa sobre el alcohol etílico convirtiéndola en ácido acético

Crece en el líquido y en la superficie expuesta en el aire

LA BACTERIA DEL VINAGRE

El # de bacterias acéticas usualmente presente en el jugo fermentado es pequeño y a menudo son del tipo indeseable o inactivo

**PRODUCCIÓN DE
ALIMENTOS LÁCTEOS Y
PRODUCTOS DE LA
FERMENTACIÓN
ALCOHÓLICA Y DE LA
FERMENTACIÓN
ACÉTICA**

**3.9 ALIMENTOS Y BEBIDAS
FERMENTADOS TRADICIONALES**

Existen distintos alimentos hechos y
modificados

Dependen de su área geográfica

Salir



BIBLIOGRAFÍA:

Desrosier, N. W. Elementos de tecnología de alimentos. Tecnología aplicada a productos lácteos. Editorial CECSA. México. Página 419 y siguientes.

Potter, N. La Ciencia de los alimentos. Leche y productos lácteos. Editorial Edutex. México. Páginas 379 y siguientes.

Desrosier, N. W. Elementos de tecnología de alimentos. Tecnología aplicada a vinos, cervezas y bebidas alcohólicas. Editorial CECSA. México. Página 623

UNIVERSIDAD DEL SURESTE. ANTOLOGÍA BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS.
[7e4c5c83797cc63169edefabdaf769e3-LC-LNU303 BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS.pdf \(plataformaeducativa.uads.com.mx\)](https://plataformaeducativa.uads.com.mx/7e4c5c83797cc63169edefabdaf769e3-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf)