



**Nombre del alumno: Miriam Alejandra García
Alfonzo.**

**Nombre del profesor: María de los Ángeles
Venegas Castro.**

Nombre del trabajo: Ensayo.

Materia: Bioquímica.

Grado: 3°

Grupo: LN3

Comitán de Domínguez Chiapas a **08 de Julio del 2023.**

ALIMENTOS LÁCTEOS

PROPIEDADES

BIOQUÍMICAS

NUTRIENTES

Lípidos, proteínas (caseína),
CH (lactosa).

FISICOQUÍMICAS

P. ORGANOLÉPTICAS

Color blanquizo, olor
característico, sabor dulce

FÍSICAS

pH (6.6-6.8), viscosidad (1.7 a 2.2 cp),
p. de congelación (- 0.513 y -0.565 °C),
ebullición (100.17 °C).

CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS

LECHES TRATADAS TÉRMICAMENTE

Leche pasteurizada,
esterilizada, esterilizada.

LECHES CONSERVADAS

Leche condensada, en polvo,
evaporada, nata, suero,
caseína.

PREPARADOS LÁCTICOS

Leches especiales, enriquecidas.

LECHES FERMENTADAS

Yogurt

QUESOS

MANTEQUILLAS

FERMENTACIONES LÁCTICAS

Bacterias

Leuconostoc, Pediococcus,
Streptococo lactis,
Bifidobacterium bifidus y
Lactobacillus

Enzima

Lactato deshidrogenasa

CULTIVOS LÁCTICOS

NATURALES

Muchas bacterias de origen desconocido

SELECCIONADOS

Poca variedad de bacterias, todas conocidas

SIMPLE O DEFINIDO

Constituido por una cepa o un grupo de
cepas identificadas.

ALIMENTOS LÁCTEOS

