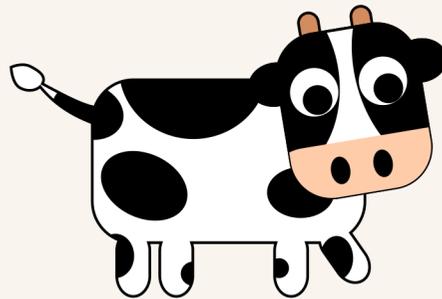


**PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y
PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN
ALCOHÓLICA Y DE LA FERMENTACIÓN
ACÉTICA**
BIOTECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS



ALUMNA: Karol Figueroa Morales
MAESTRA: Luz Elena Cervantes Monroy

Lácteos

Propiedades fisicoquímicas y bioquímicas de la leche

Bioquímicas: contiene sustancias como lactosa, glicéridos proteicos, proteínas, sales, vitaminas, enzimas, etc.
Enzimas: hidrolasas, oxidasas, transferasas.

Fisicoquímicas: organolépticas, densidad, ph, viscosidad, punto de congelación, punto de ebullición, calor específico.

Clasificación de productos lácteos

Tratadas térmicamente: pasterizada (HTST, 72°C/15 seg), esterilizada (120°C/20 min), esterilizada a alta temperatura (145°C/ 2 seg).

Conservadas: condensada, en polvo, nata, sueros, caseína.

Preparados lácteos: especiales, enriquecidas.

Fermentadas: yogurt.

Quesos y Mantequilla y el ghee (mantequilla clarificada).

Fermentaciones lácticas

Forma de conservación de la leche.

Bacterias que modifican: Leuconostoc, Pediococcus, Estreptococo lactis y Bifidobacterium bifidus.

Lactato deshidrogenasa es el enzima responsable de la fermentación láctica.

Más importante la Lactobasillus.

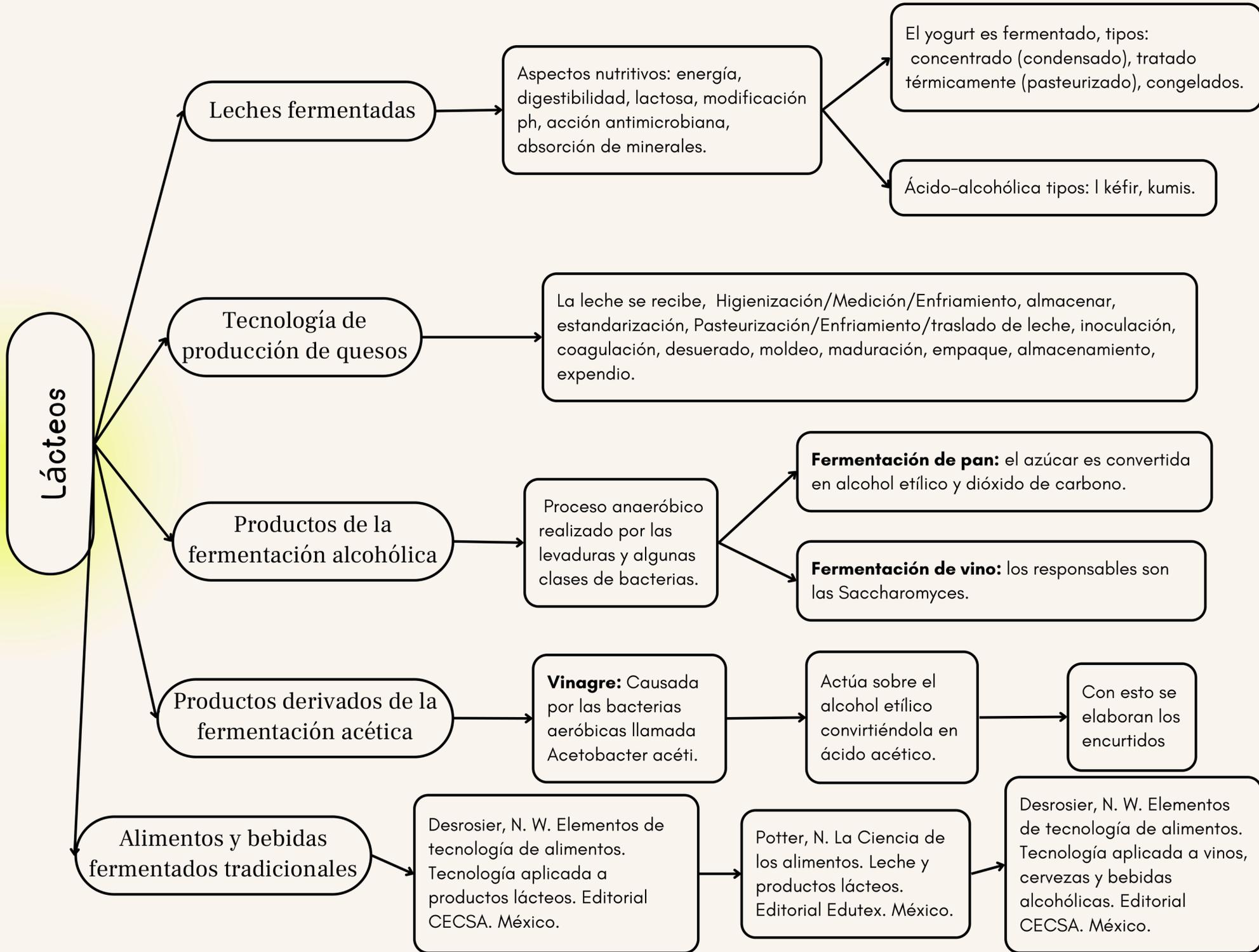
Tipos de cultivos lácticos

Aislamiento de microorganismos capaces de realizar una fermentación láctica.

Tipos: naturales, seleccionados, simple o definido.

Categorizados en mesofílicos o termofílicos

Según temperatura: mesofílicos (20 y 35 °C), termófilos (35 y 50 °C), psicofílicos.



BIBLIOGRAFÍA:
Universidad del Sureste (2023)
Antología de biotecnología de los
alimentos.