



Universidad del sureste
Biotecnología de los alimentos
catedrático:Luz Elena Cervantes
Monroy
Alumna: Karla Daniela Pinto
Lara 3° cuatrimestre
Ln

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS

Propiedades
fisicoquímicas y
bioquímicas de
la leche

se puede considerar a la leche como una emulsión de materia grasa, en una solución acuosa que contiene numerosos elementos unos en disolución y otros en estado coloidal.

bioquímicas: lactosa, glicéridos proteicos, proteínas, sales, vitaminas, enzimas
físicas: organolépticas, ph, densidad, color etc.

Clasificación
de productos
lácteos

Clasificación
de productos
lácteos

- * Leches tratadas térmicamente
- * leches conservadas
- * Preparados lácteos
- * Leches fermentadas

Fermentaciones
lácticas

es una forma de conservación de la leche.

- * Las bacterias lácticas como *Leuconostoc*, *Pediococcus*,
- * *Streptococo lactis* y
- * *Bifidobacterium bifidus*, y
- * el más importante es *Lactobasillus*

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS

Tipos de
cultivos
lácticos

es el aislamiento de
microorganismos
capaces de realizar una
fermentación láctica

**naturales,
seleccionados,
simples o definidos**

Leches
fermentadas

aspectos nutritivos:
energía,
digestibilidad,
lactosa, ph, acción
antimicrobiana,
absorción de
minerales

*
* **como el yogurth y**
* **algunos tipos**
*

Tecnología de
producción de
quesos

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,
Moldeo / Prensado, Maduración,
empaquetamiento

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS

Productos de
la
fermentación
alcohólica

es un proceso
anaeróbico realizado
por las levaduras y
algunas clases de
bacterias

pan y vino

Productos
derivados de la
fermentación
acética

La fermentación
acética es causada
por las bacterias
aeróbicas llamada
Acetobacter acéti
que, actúa sobre el
alcohol etílico
convirtiéndola en
ácido acético.

*
* como el vinagre
*
*

Bibliografía

universidad del sureste, antología de
biotecnología de los alimentos,
pp.86-104