



**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