



Nombre del Alumno Otoniel Yajaciel Mendez Hernandez

Parcial 3

Nombre de la Materia Biotecnología

Nombre del profesor Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura Nutrición

Cuatrimestre Tercero

Clasificación de Productos lácteos

COMO SE CLASIFICA

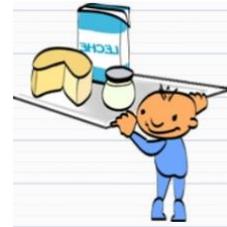
Leche y productos lácteos no Pasteurizada

- Leche y productos lácteos

Pasteurizadas o U.A.T.

- Leche y productos lácteos

Fermentados.



PRODUCROS FERMENTADOS ALCOHOLICOS

Cerveza

La cerveza es una de las bebidas más

antiguas y consumidas del mundo

Se produce apartir de la fermentació

De ceriales principalmente cevada

Y se caracteriza por una alta variedad



Fermentación Láctica

Fermentación

La fermentación láctica es una forma de

Conservación de la leche.

Las bacterias lácticas como

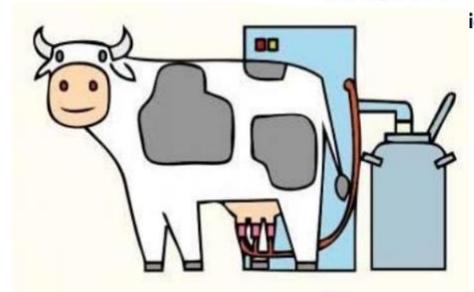
Leuconostoc, Pediococcus, Estreptococo

Lactis y Bifidobacterium bifidus, y el más importante es

Lactobasillus, modifican



Las características de la leche, de forma que la mayoría de los microorganismos indeseables, incluidos los patógenos, no pueden crecer en ella, o incluso mueren.



TIPOS DE CULTIVOS LACTICOS

Lactobacilos

Es un género de bacterias grampositivas
 Facultativas o microaerófilas, baciliformes
 No productoras de Lactobasillus
 Usualmente en industrias para la producción de yogurt

LECHES FERMENTADAS

Se entiende por leche fermentada
 Los productos adicionales de otras sustancias
 Obtenidas por coágulos y disminuciones de pH
 De la leche mediante los cultivos de microorganismos.



Biotecnología de Preparación de Quesos

Proceso de elaboración

La leche se pasteuriza y se añade cuajo para coagularla
 Se corta la cuajada y se separa el suero
 Se prensa y moldea el queso
 Tipos de quesos Queso fresco, semicurado, Curado, azul, entre otros Factores que influyen



En la calidad del queso Tipo de leche utilizada Proceso de elaboración Cuidado en la maduración

Fermentación Acética

La fermentación acética es un Proceso en el cual los azúcares o los Hidratos de carbono son convertidos En ácido acético mediante la acción De bacterias acéticas. Es un proceso Utilizado para producir productos Como el vinagre, el vino agrio y el Condimento de soya.



ALIMENTOS Y BEBIDAS FERMENTADAS TRADICIONALES

¿Cuáles son ?

Todos estos productos, toman las Materias primas presentes en las Diferentes regiones, los someten a Diferentes tratamientos (lavado, Cocido, escaldado, etc.) y pasan por Un proceso anaeróbico en donde los Azúcares, naturalmente presentes en Los alimentos, son convertidos en Alcohol etílico



Bibliografía

Antología de biotecnología de los alimentos pdf, UDS, 2024