

Actividad Plataforma

Nombre de alumno :
Jazmin alejandra Aguilar Hernandez

Nombre del tema:
Producción de alimentos lácteos y productos de la
fermentación alcohólica y de la fermentación acética

Parcial:
Unidad 3

Nombre de la materia:
Biotecnología de los alimentos

Nombre del profesor:
Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la licenciatura:
NUTRICION

BIBLIOGRAFIA :
antología UDS



PROPIEDADES FISICO QUIMICAS Y BIOQUIMICAS DE LA LECHE

La composición porcentual promedio de la leche de vaca es: Agua 87%, grasa 3,5%- 3,7%, lactosa 4,9%, proteínas 3,5% y minerales 0,7% [23]. Son numerosos los autores que han estudiado la variación en la composición de la leche en función de diversos factores; Bonato y col.



CLASIFICACION DE PRODUCTOS LACTEOS

Lacteos frescos, fermentados, procesados, entera, desnatada, semidesnatada fermentada,

FERMENTACIONES LACTICAS

es producto de una ruta metabólica donde la síntesis de adenosín trifosfato (ATP) en algunos tipos de microorganismo se realiza de manera anaeróbica y cuyo desecho, o producto final, es un cultivo en este caso conocido como ácido láctico.



TIPOS DE CULTIVOS LACTICOS

son un grupo de bacterias Gram positivas, anaerobias estrictas o parciales, no esporuladas en forma de cocos o bacilos, que producen ácido láctico como principal producto de fermentación de carbohidratos.

LECHES FERMENTADAS

se produce como resultado de la fermentación de la lactosa de la leche que, por acción de las bacterias ácido láctico, provoca un decremento del pH, aumento en acidez y la desnaturalización de sus proteínas para su posterior coagulación.



TECNOLOGIA DE PRODUCCION DE QUESOS

consiste en cuatro pasos principales, la fermentación, el cuajado, el desuerado y la maduración de la leche.



PRODUCTOS DE LA FERMENTACION ALCOHOLICA

es un proceso anaeróbico en el cual intervienen microorganismos, estos transforman los azúcares presentes en algunos alimentos en alcohol, dióxido de carbono, y energía



PRODUCTOS DERIVADOS DE LA FERMENTACION ACETICA

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.



SEMANA DE LOS FERMENTADOS



ALIMENTOS Y BEBIDAS FERMENTADAS NATURALES

el yogur, el kéfir, los quesos, cervezas, vinos, sidras, el pan, el chocolate, café, kombucha, chukrut, kimchi, encurtidos