



Mi Universidad

Nombre del Alumno: Zhulma Alejandra ramirez rodas

Nombre de la Materia:

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes

Nombre de la Licenciatura: NUTRICION

INTRODUCCIÓN



La toxicología es la ciencia que estudia los efectos nocivos de las sustancias químicas en los organismos vivos.

En la industria alimentaria, es importante identificar y controlar los tóxicos presentes en los alimentos, como la leche y sus derivados.

ORIGEN DEL QUESO

Pasteurización

La leche pasteurizada es la

que recibe un tratamiento térmico que destruye a los microorganismos patógenos que pueden sobrevivir a la fermentación. La leche pasteurizada es el mayor representante de la leche cruda. En este proceso se calienta la leche hasta un punto de 72°C y se mantiene a esa temperatura durante 15 segundos. Este proceso de calentamiento, en el estado pasteurizado, reduce los efectos nocivos, convirtiéndolo en un alimento seguro.



EFFECTO TÓXICO

Los tóxicos presentes en la leche pueden tener efectos adversos, como intoxicaciones agudas o crónicas, trastornos del desarrollo y enfermedades crónicas. Es importante realizar análisis de riesgo y control de calidad para garantizar la inocuidad de la leche y sus derivados.

03 EJEMPLOS

KEFIR	YOGURT	MATA
Se elabora con leche cruda y bacterias que fermentan la lactosa en ácido láctico. La lactosa es un azúcar que se encuentra en la leche. La lactosa es un azúcar que se encuentra en la leche. La lactosa es un azúcar que se encuentra en la leche.	Es un producto lácteo que se elabora con leche cruda y bacterias que fermentan la lactosa en ácido láctico. La lactosa es un azúcar que se encuentra en la leche. La lactosa es un azúcar que se encuentra en la leche.	Es un tipo de queso que se elabora con leche cruda y bacterias que fermentan la lactosa en ácido láctico. La lactosa es un azúcar que se encuentra en la leche. La lactosa es un azúcar que se encuentra en la leche.

CONCLUSIONES

Los tóxicos en la leche y sus derivados pueden representar un riesgo para la salud humana.

- Es fundamental implementar medidas de control y monitoreo para garantizar la inocuidad de estos alimentos.
- La colaboración entre los sectores público y privado es clave para prevenir la presencia de tóxicos en la leche y sus derivados.



FACTORES QUE INFLUYEN EN LA CALIDAD DEL QUESO

- Tipo de leche utilizada
- Proceso de elaboración
- Cuidado en la maduración

MAQUINARIA UTILIZADA EN LA PRODUCCIÓN DE QUESOS

- Tanques de cuajado
- Prensas
- Equipos de maduración



Fermentación Láctica

María Cancino Soñá Chaves



Fermentación

La fermentación láctica es una forma de conservación de la leche.

Las bacterias lácticas como *Lactobacillus*, *Streptococcus*, *Lactococcus*, *Pediococcus*, *Enterococcus* y *Bifidobacterium*, 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.



BIOTECNOLÓGICOS

Consisten en procesos tecnológicos que deben ser controlados para la producción de queso. La humedad permite el crecimiento de microorganismos y su impacto en el queso.

LECHES FERMENTADAS

BIOTECNOLOGÍA

02



02

