



Biotecnología de alimentos

Bryant reyes robles

02-07-24

Clasificación de Productos lácteos

Se clasifican en

- Leche y productos lácteos no Pasteurizada
 - Leche y productos lácteos Pasteurizadas o U.A.T.
 - Leche y productos lácteos Fermentados.



PRODUCTOS FERMENTADOS ALCOHÓLICOS

El vino es una bebida alcohólica elaborada mediante la fermentación del jugo de uvas.



vino

1. Vino Tinto

2. Vino Blanco

3. Vino Rosado

4. Vino Espumoso

5. Vino

Fermentación Láctica

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



TIPOS DE CULTIVOS LACTICOS

Los lactobacilos Es un género de bacterias grampositivas Facultativas o microaerófilas, baciliforme

No productoras de Lactobasillus

Usualmente en industrias para la producción de yogurt



LECHES FERMENTADAS

Se entiende por Leches Fermentadas a los productos, adicionados o no, de otras sustancias alimenticias, obtenidos por coagulación y disminución del pH de la leche o leche reconstituida, adicionada o no de otros productos lácteos, por fermentación láctica mediante la acción de cultivos de microorganismos específicos.



Bioteología de preparación de quesos

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

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

<https://plataformaeducativauds.com.mx/assets/docs/libro/LNU/e33a2ced640f5ba36bf8173cd4f4324b-LC-LNU303%20BIOTECNOLOGIA%20DE%20LOS%20ALIMENTOS.pdf>