



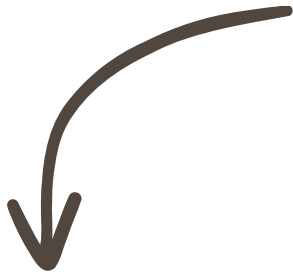
06/07/2024

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS
LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE
LA FERMENTACIÓN
ALCOHÓLICA Y DE LA
FERMENTACIÓN ACÉTICA

Luz Elena Cervantes Monroy

Damian Alexander García
Velasco

Es un alimento rico en vitaminas A y D, ambas vitaminas ayudan al cuerpo a absorber el calcio y a mantener los huesos y los dientes sanos

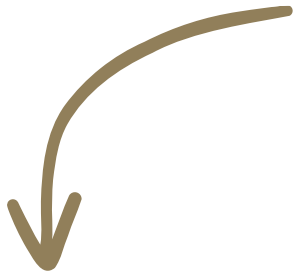


Uno de los beneficios del queso es que es muy rico en proteínas y estas nos ayudan a formar y recuperar la masa corporal



Tipos de quesos:
Quesos de leche cruda
Quesos de leche microfiltrada
Quesos de leche termizada
Quesos de leche pasteurizada

Es un proceso natural que ocurre cuando ciertas bacterias o levaduras descomponen los azúcares de los alimentos sin necesidad de oxígeno



Los tiempos de fermentación pueden ir desde un par de días (como en el jocoque), hasta semanas (como el queso Chihuahua) o meses (como el Cotija).

Esto puede variar dependiendo del tipo de producto y del fabricante, ya que cada artesano modifica el proceso de producción de acuerdo a su experiencia, lo que origina una gran variedad de productos, incluso dentro de un mismo tipo.



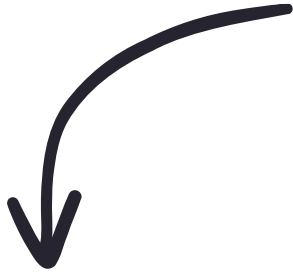
La fase de latencia (o adaptación), que dura unas 15 horas. La fase de crecimiento, donde tiene lugar un crecimiento exponencial de la levadura, y que dura entre 1 y 4 días. La fase de acondicionamiento, de entre 3 y 10 día



Tipos:

- Fermentación láctica.
- Fermentación alcohólica.
- Fermentación acética.
- Fermentación butírica.

El shrub, esta bebida ácida y dulce, surgió como una técnica de conservación, ya que combina dos conservantes naturales: vinagre y azúcar

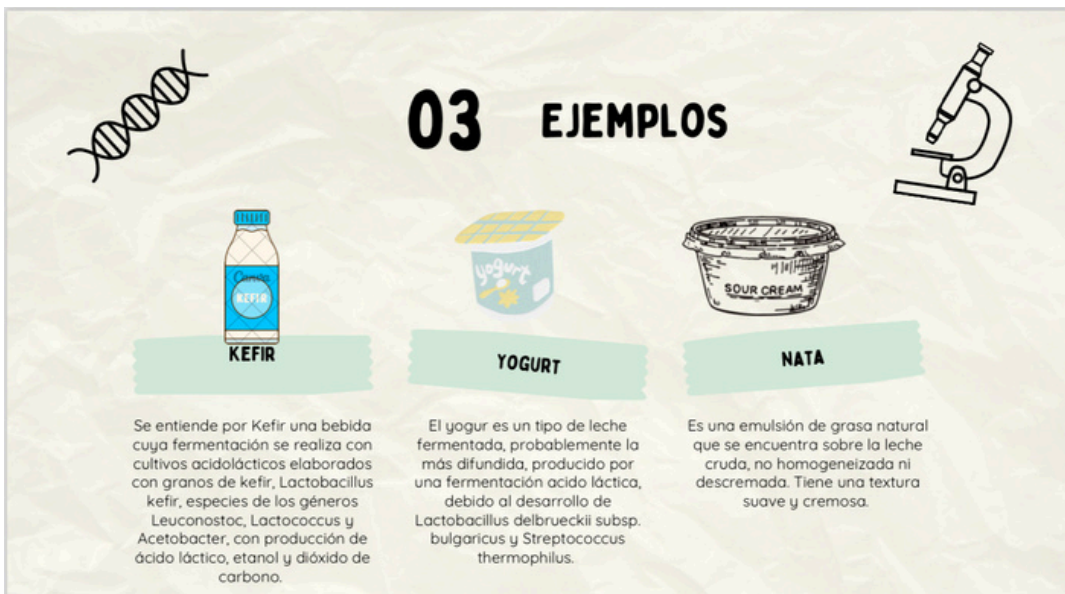


Una de las ventajas del shrub puede jugar en ambos campos tanto en sodas como en coctelería con alcohol



El vinagre puede ayudar a mejorar la digestión y a equilibrar el pH del estómago

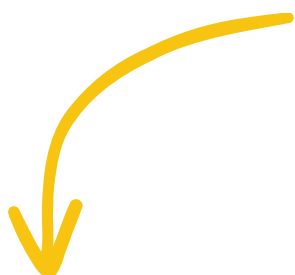
La nata puede ser fuente de energía y sabor aportando beneficios para nuestro organismo, siempre consumiéndola en las cantidades adecuadas



El kéfir se considera un alimento probiótico, ya que contiene una variedad de microorganismos beneficiosos para la salud intestinal.

El yogur contiene proteínas muy útiles para el ser humano y con una mayor digestibilidad que la leche

Tipos de estreptococos: los alfa (α), los beta (β), y los gamma (γ) o no hemolíticos



Los estreptococos son oxidasa- y catalasa- negativos.

Las especies conocidas de estreptococos que producen enfermedades a humanos son:

Estreptococos del grupo A: Producen amigdalitis e impétigo.

Estreptococos del grupo B: Producen meningitis en neonatos y trastornos del embarazo en la mujer.

Neumococo: Es la principal causa de neumonía adquirida en la comunidad.



Puede causar infecciones del tracto urinario, la sangre y la piel, neumonía, Inflamación de las membranas y del líquido que rodea el cerebro y la médula espinal (meningitis) Infección en el torrente sanguíneo (bacteriemia)



son microorganismos aerobios grampositivos que causan muchas enfermedades

El objetivo es hacer que los productos sean seguros para el consumo y que tengan una vida útil más prolongada.

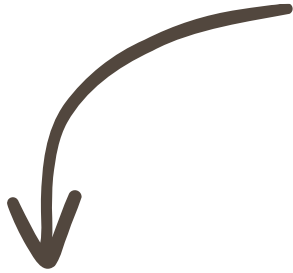
Pasterización

La correcta pasterización de la leche cruda destruye cualquier patógeno que pudiera sobrevivir a la fermentación. Lactato deshidrogenasa es el enzima responsable de la fermentación láctica. En este proceso se consigue ácido láctico con la unión de ácido pirúvico y NADH₂. En este proceso de unión, es el ácido pirúvico el que recibe los electrones, convirtiéndose así en ácido láctico.



Tipos de la pasterización:
Pasteurización VAT o lenta, la pasteurización HTST o a altas temperaturas durante un breve periodo de tiempo, y la pasteurización UHT o a muy altas temperaturas.

El tepache aporta una hidratación óptima, especialmente en climas cálidos



Protege tu sistema digestivo y es de gran ayuda para el funcionamiento de tus intestinos.

Esta bebida, refuerza el sistema inmune y funciona como antioxidante, entre otros.



Al ser una bebida de origen natural, el tepache tiene grandes beneficios para salud, principalmente por las vitaminas que contienen las frutas con las que se realiza