



PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS

ARREVILLAGA HERNÁNDEZ MAURICIO FIDEL

L.N. Moscoso Sarmiento Andrea

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Biología de los alimentos

Tapachula, Chiapas

05 de Julio de 2024

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

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y BIOQUÍMICAS DE LA LECHE

FISICOQUÍMICAS La coloración de una leche fresca es blanca no tiene olor característico, pero debido a la presencia de la grasa tiene un sabor medio dulce y neutro.

BIOQUÍMICOS La leche fresca tiene un pH ligeramente ácido. tiene la capacidad de absorber y retener agua



CLASIFICACION DE LACTEOS

ENTERA: La que es extraída de la vaca, y es la que mayor porcentaje de grasa presenta

SEMIDESCREMADA: Es la misma leche de vaca, pero cuyo porcentaje de grasa ha sido disminuido

SIN LACTOSA: Es la leche, se le aplica una pastilla que le retira toda la lactosa



FERMENTACION LACTICA

Proceso esencial en la producción de alimentos y juega un papel crucial en la transformación de materias primas

Esta forma de fermentación, llevada a cabo por bacterias lácticas



LECHES FERMENTADAS

Es un producto lácteo obtenido por medio de la fermentación de la leche por microorganismos adecuados.

TECNOLOGIA DE PRODUCCION DE QUESOS

Carbonatación El agregarle directamente CO₂ a la leche, resulta una tecnología sencilla, económica y eficiente para el biodeterioro de la leche y productos lácteos.



CULTIVOS LACTEOS

Lactobacillus bulgaricus: Es una bacteria ácido-láctica utilizada comúnmente en la fermentación del yogur. Contribuye al sabor característico del yogur.

Lactococcus lactis: Bacteria utilizada en la producción de quesos y otros productos lácteos fermentados



<https://thefoodtech.com/ingredientes-y-aditivos-alimentarios/diferentes-tipos-de-lacteos-y-los-derivados-que-se-pueden-obtener-a-partir-de-ellos/#:~:text=L%C3%A1cteos%20frescos%3A%20Son%20los%20l%C3>

<https://autmix.com/blog/que-es-fermentacion-lactica#:~:text=De%20manera%20t%C3%A9cnica%2C%20la%20fermentaci%C3%B3n,caso%20conocido%20como%20%C3%A1cido%20l%C3%A1ctico>

<https://www.argentina.gob.ar/senasa/programas-sanitarios/cadenaanimal/bovinos-y-bubalinos/bovinos-y-bubalinos-industria/leches-y-productos-lacteos>