



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

**HERNÁNDEZ CHÁVEZ KEVIN FERNANDO**

L.N. Andrea Moscoso Sarmiento

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Biotecnología de los alimentos

Tapachula, Chiapas

04 de Julio de 2024

# PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS

## Y PRODUCTOS DE LA FERMENTACION

### PROPIEDADES DE LA LECHE

La leche aporta proteínas de alto valor biológico, hidratos de carbono (lactosa), lípidos, yodo, calcio, fósforo, vitaminas A, B12 y riboflavina.



### CLASIFICACION DE LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

- **Lácteos frescos:** Son los que no han sido sometidos a ningún proceso de elaboración. Incluyen la leche, la nata, la mantequilla y el yogur.
- **Lácteos fermentados:** Son los que han sido sometidos a un proceso de fermentación. Incluyen el queso, el kéfir y el kumis.
- **Lácteos procesados:** Son los que han sido sometidos a un proceso de elaboración para aumentar su vida útil o para mejorar su sabor. Incluyen la leche condensada, la leche evaporada y la leche en polvo.

### TECNOLOGÍA DE PRODUCCIÓN DE QUESOS

Para la obtención de quesos con características muy diferentes influyen y mucho las diferentes tecnologías seguidas en las elaboraciones de los mismos, así como pasteurizar o no la leche, emplear unos microorganismos u otros en los cultivos iniciadores, o modificar el tiempo y la temperatura de coagulación o la intensidad de alguna operación del proceso de desuerado.

### TIPOS DE CULTIVOS LÁCTICOS

- **Cultivos protectores.** Cepas de cultivos que son capaces de ejercer un efecto protector en los derivados lácteos, mediante la producción de sustancias antimicrobianas.
- **Cultivos probióticos.** Bacterias que favorecen a una salud y bienestar del tracto digestivo.
- **Cultivos Especiales, Mohos y Levaduras.** Cultivos para superficie que generan coloraciones rojizas/anaranjadas apreciadas en quesos como Port Salut, Saint Paulin, Reblochom, etc.

### PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

La fermentación alcohólica es inducida por levaduras que transforman los azúcares en alcohol y gas carbónico. El vino, la cerveza, la sidra, el txakoli, la chicha (maíz), la boza (mijo) o el masato (yuca o piña) son el resultado de este tipo de fermentación

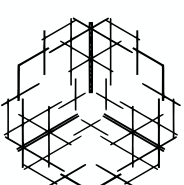
Las principales bebidas fermentadas hechas en México son la cerveza, tequila, vino, vino de coyol, mezcal, bacanora, pulque, tejuino, tuba, pozol, tepache, hidromiel, atole agrio, sotol y chorote, entre otros

### BEBIDAS FERMENTADAS EN MEXICO



Es un proceso utilizado para producir productos como el vinagre, el vino agrio y el condimento de soya.

### PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA



# BIBLIOGRAFÍA

- Aranceta, J. (8 de Enero de 2021). EL CORREO. Obtenido de <https://www.elcorreo.com/jantour/opinion/alimentos-fermentados-20210108114652-nt.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.elcorreo.com%2Fjantour%2Fopinion%2Falimentos-fermentados-20210108114652-nt.html>
- Murcia, U. d. (23 de Abril de 2022). Unidad de innovacion docente. Obtenido de <https://www.um.es/web/innovacion/plataformas/ocw/listado-de-cursos/higiene-inspeccion-y-control-alimentario/practicas/composicion-fisico-quimica>
- TECH, T. F. (20 de Agosto de 2023). THE FOOD TECH. Obtenido de <https://thefoodtech.com/ingredientes-y-aditivos-alimentarios/diferentes-tipos-de-lacteos-y-los-derivados-que-se-pueden-obtener-a-partir-de-ellos/>