



Zunun Ruiz Jose

Manuel

**Biotecnología de los
Alimentos**

UNidad IV

**L.N. Andrea Moscoso
Sarmiento**

**Universidad del
Sureste**

Tapachula Chiapas

01 de agosto del 2024

INFOGRAFIA

PROPIEDADES FISICOQUIMICAS Y

BIOQUIMICAS DE LA LECHE

FISICOQUIMICAS: Ph, ACIDEZ, DENSIDAD.
BIOQUIMICAS: lactosa, proteínas, grasas, vitamina y minerales.



CLASIFICACION DE LOS PRODUCTOS LACTEOS

Lacteos frescos
lacteos Fermentados
Lacteos Procesados

FERMENTACIONES LACTICAS

la fermentacion lactica es una forma de consservacion de la leche, y la bacteria mas importante es: LACTOBASILLUS.



TIPOS DE CULTIVOS LACTICOS

NATURALES, SELECCIONADOS, SIMPLES O DEFINIDOS, CULTIVOS MESOFILOS, CULTIVOS MESOFILOS.

LECHES FERMENTADAS

tipos de yogur y derivados y su alto valor nutricional ricos en microorganismos buenos para la salud.

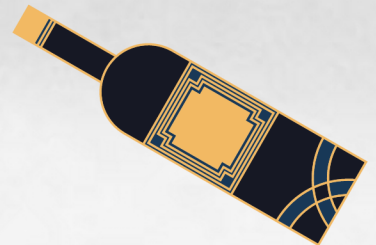


TECNOLOGIA Y PRODUCCION DE QUESOS

procedimiento para la elaboracion de quesos incluyendo la higienizacion y pasos para el pasteurizado de quesos y transporte y empaquetado.

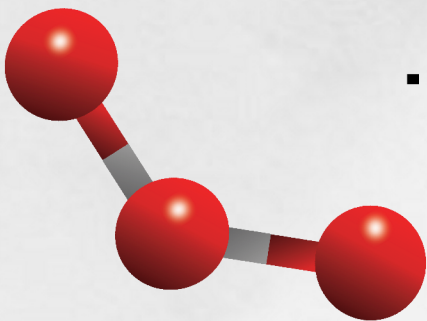
PRODUCTOS DE FERMENTACION ALCOHOLICA

proceso Anaerobico realizado por las levaduras y algunas clases de bacterias.



DERIVADOS DE FERMENTACION ACETICA

es causada por las bacterias aerobicas llamada ACETOBACTER ACETI, que actua sobre el alcohol etilico convirtiendola en acido acetico.



FERMENTACIONES TRADICIONALES

son aquellos que generalmente se elaboran caseramente al bacio dejandolos fermentar sin oxigeno para obtener bebidas o alguna fruta cultiva.

