

"Producción de alimentos lácteos y productos de la fermentación alcohólica y de la fermentación acética"

Alumno :
Víctor Alfonso Robles Díaz

Licenciatura en Nutrición
3er. Cuatrimestre.

Asesor :
Eduardo E. Arreola Jimenez

Materia :
Biotecnología de los alimentos

Fecha de entrega :
Martes 01 de Julio del
2025.

Producción de alimentos lácteos y productos de la fermentación alcohólica y acética.

Productos lácteos : leche

Propiedades fisicoquímicas y bioquímicas : Agua, proteínas, grasas, lactosa, vitaminas y minerales.

Clasificación de productos lácteos : leche líquida, evaporada, en polvo, condensada, fermentada y derivados.

Fermentaciones lácticas : Transformación de lactosa en ácido láctico por bacterias.

Tipos de cultivos lácteos : Mesófilos (temp. media) y termófilos (altas temp).

Leches fermentadas : Yogur, Kéfir, Jacoche, Kummis (benefician la flora intestinal).

Tecnología de productos de queso : Cuidado (enzimas), desuerado, prensado, salado y maduración.

Productos fermentados : Alimentos y bebidas.

Productos de la fermentación alcohólica : Fermentación de azúcares en alcohol y CO_2 por levaduras.
Ejemplo : Vino, cerveza y sidra.

Productos de la fermentación acética : Transformación de alcohol en ácido acético por bacterias.
Ejemplo : Vinagre.

Alimentos y bebidas fermentados tradicionales : Técnicas ancestrales que mejoran sabor, conservación y nutrición.
Ejemplos : Chicha, pozol, pulque, miso, natto, Kimchi y sauerkraut.

Bibliografía

- Biotecnología de los alimentos. Universidad del Sureste. Biblioteca digital. Plataforma UDS. Comitán de Domínguez, Chiapas. Mayo - Agosto 2025.

Linkografía

- Flores, M. E. y Vargas, R. M. (2010). Microbiología de los alimentos. México: Limusa.
- Montes de Oca, L. (2012). Tecnología de los alimentos: Fermentaciones alimentarias. México: Trillas.
- González, G. (2008). Elaboración de productos lácteos fermentados. Madrid: Ediciones Mundi-Prensa.