



UDS

MI Universidad

Amelia Naomi Durán Ruiz

Biotecnología de los alimentos

Tercer Cuatrimestre

Licenciatura en nutrición

Ing. Eduardo Enrique Arreola Jimenez

Tapachula Chiapas a 02 de julio del 2025

Producción de alimentos lácteos y productos de fermentación

Propiedades físicas y bioquímicas

Físicas
Densidad
acidez
pH
viscosidad
color
olor
sabor

Bioquímicas
vitaminas
proteínas
glúcidos
composición
minerales.

Clasificación

- * Contenido de grasa.
- * Proceso de elaboración
- * Tipo del producto
- * Clasificaciones adicionales.

Fermentaciones lácticas.

son procesos bioquímicos que convierten carbohidratos en ácidos lácteos mediante bacterias lácticas.

Tipos de cultivos lácteos

- * naturales
- * Seleccionados
- * Simples o definidos

Lácteos fermentados

tienen beneficios como mejorar la vida útil, mejorar la textura y sabor al igual que proporcionan probióticos y aumentan nutrientes.

- * yogurth
- * kéfir
- * Queso
- * Sauerkraut
- * Kimchi

Tecnología de producción de Q.

- * Recebo de leche en la planta.
- * Higiene/medición/entramiento.
- * Almacenamiento.
- * Estandarización
- * Pasteurización / T
- * coagulación
- * corte de cuajada
- * Desuero
- * Molienda/salado
- * Molido / prensado
- * Maduración, empaque
- * almacenamiento y expendio

Proceso de fermentación alcohólica.

- * Esteres
- * Etanol
- * Dioxido de carbono
- * Glicerol
- * ácidos orgánicos

Fermentación acética.

- * vinagre
- * Ácido acético
- * Kombucha

Alimentos y Bebidas Fermentados

son hechos mediante un Proceso de fermentación usando microorganismos

- * yogurth
- * queso crema
- * Repinillos
- * Kombucha
- * cerveza
- * Kéfir
- * kimchi
- * chucrut
- * Pulque
- * Sidra.

Bibliografía

<https://es.wikipedia.org>

<https://www.salud.mapfre.es>

<https://assets-global.website-files.com>