

Cesia Ovalle Méndez

Biología

3^{er} Cuatrimestre

Licenciatura En Nutrición

I.N.G. Arreola Jimenez Eduardo Enrique

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN

Propiedades físico y bioquímicas

- | Físico | bioquímico |
|---------------------|---------------|
| • Densidad | • Composición |
| • P. de Congelación | • Proteínas |
| • Acidez | • Glúcidos |
| • pH | • Vitaminas |
| • Viscosidad | • Minerales |
| • Color | |
| • Olor | |
| • Sabor | |

Clasificación

1. Según su contenido de grasa
2. Según el Proceso de elaboración
3. Según el Tipo del Producto
4. Clasificaciones adicionales

Tipos de cultivos lácteos

- Naturales
- Seleccionados
- Simples o definidos



Leches Fermentadas

Son Productos que se obtienen por la fermentación de la leche.

- Kéfir, yogur, kunys.

Tecnología de Producción de Q.

- Recibo de leche en Planta.
- Higienización / medición / enfriamiento.
- Almacenamiento de leche.
- Estandarización.
- Pasteurización / T. de leche.
- Inoculación
- Coagulación
- Corte de cuajada
- Desuerado
- Molenda / Salado
- Moldeo / Prensado
- Maduración, empaque, almacenamiento, expendio.



P. fermentación alcohólica

- Ésteres.
- Etanol (alcohol etílico).
- Dióxido de carbono
- Glicerol
- Ácidos orgánicos

Fermentación Acética

- Vinagre
- Ácido Acético
- Kombucha

Alimentos y bebidas fermentados

Son sometidos a un Proceso de fermentación utilizando microorganismos.

- Yogur, kéfir, queso, crema
- Kimchi, De pinillos, Chacrut, vino, Cerveza, sidra, kombucha, Pulque,



Fermentaciones Lácticas
Es una forma de conservación de la leche.
Las bacterias producen los productos de este tipo de fermentación correspondiente a la familia Lactobacillaceae.

Links

<https://quesos.es>

<https://www.sciencedirect.com>

<https://www.aragon.es>