



Universidad del sureste

Lic. Nutrición

Eduardo Enrique Arreola Jimenez

Bioteconología de los alimentos

"Lacteos Fermentaciones Alcoholicas y Aceiticas"

Gomez Escobar Jonathan Josue

Tapachula Chiapas, 02/07/2025

Lacteos fermentaciones Alcohólica y Acética

Productos Lacteos

Los alimentos derivados de la leche como vacas, cabra, y ovejas, leche, mantequilla, Yogurt, Crema.

- fuente de calcio
- fuente de proteína
- vitaminas y minerales

Propiedades Fisiológicas y Bioquímicas

dependen de la propiedades densidad, conductividad eléctrica, pH, punto crioscópico

Propiedades bioquímicas:
proteínas, grasas, Hidratos de carbono, vitaminas y mineral, enzimas

Clasificación de productos lacteos

Según su contenido de grasa / proceso de elaboración y tipo de producto

Según tipo de producto
Leche, yogurt, queso, crema, mantequilla, Suero de leche

Fermentaciones lacticas

es un proceso metabólico en el que los azúcares en ácido láctico usualmente por la acción

Ejemplos de fermentación:
crab, yogurt, queso, chucrut, pescado fermentado

Bibliografía

<https://biotecnologia.lacteos.com>

<https://productos.lacteos>