

Eduardo Lopez Del Carpio



Biotechnología

3^{er} Cuatrimestre

Licenciatura En Nutrición

I.N.G. Arreola Jimenez Eduardo Enrique

Produccion De Alimentos lacteos

Propiedades Fisicoquimicas y bioquimicas

PA : Acidez

Composicion

moleculas : Agua,

lactosa, grasa, proteina,

minerales, Vitaminas,

enzimas

Sistema fisiologicos:

Solucion, Emulsion y

Suspension coloidal

Clasificacion de Productos lacteos

lacteos

Estado fisico: liquidos,

Concentrados o Fermentados

Elaboracion: frescos, madurados

y Procesados

Fiebre de cultivo

Psicrofilo

Mesofilicos

Termofilicos

Fermentacion lactica

Es una forma de Conservacion de la leche, Este tipo de fermentacion

corresponde a la

Familia Lactobacillaceae

Como Leconostoci

Pedococcus

Tipo de produccion de queso

• Duros

• Semiduros

• Blandos madurados

• Blandos no madurados

Fermentaciones lacticas:
o tipo de leche fermentada

El yogur

El kefir

La leche acidofila

BIBLOGRAFICA

1 Murray, Robert J., et al. HARPER BIOQUIMICA Ilustrada.
29^a edición. McGraw - Hill Interamericana editores, S.A.
de C.V. Mexico 2012