



UDS

Mi universidad

Alumno:

Brandon Trinidad Sanchez

Mapa conceptual

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

Docente:

Ing. Eduardo E. Arreola Jimenez

Materia:

Biotecnología de alimentos

Fecha:

30/ Junio / 2025

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

Productos Lácteos

Propiedades físico-químicas
Composición, pH, Viscosidad,
estabilidad

Propiedades bioquímicas
Enzimas, microorganismos,
Vitaminas y minerales

Clasificación de producto
Líquidos, sólidos, fermentados,
frescos

Fermentaciones lácteas
Transformación por las
bacterias lácteas

Cultivos lácteos
Lactobacilos, estreptococos,
bifidobacterias, mesófilos

Leches Fermentadas
Yogur, kéfir, leche
acidificada

Tecnología de quesos
Coagulación, maduración,
curación y prensado

Productos de fermentación Alcohólica

Bebidas alcohólicas
Cerveza, vinos, licores

Cerveza
Granos fermentados y
sabores complejos

Vino
Jugo de uva fermentado

Licores
Destilación, concentrado
alcohol y sabores

Pan
Masa: levadura y dióxido
de carbono

Productos de fermentación Acética

Vinagre
Líquido ácido para conservar
de alimentos

Ácido acético
Compuesto principal de uso
industrial

Condimentos
Salsas o saborizantes
diversas

Productos fermentados
Vegetales encurtidos de
sabor intenso

Productos fermentados Tradicional

Yogur
Leche fermentada con
probióticos saludables

Chucrut
Pepollo fermentado

Miso
Pasta de soja fermentada

Pan
Fermentación alcohólica y
levaduras activas

Cerveza
Bebida alcohólica con
cereales fermentados

Vino
Jugo de uva fermentado

Bibliografía

- Charley, Helen. Tecnología de alimentos. Procesos físicos y químicos en la preparación de alimentos. 1ª edición. Editorial Limusa. Mexico. 1987