

ENSAYO



Nombre de los integrantes del equipo:

Leonardo Daniel Morales Jonapá,
Jiménez Guillen Margarita y Jorge
Eduardo López Santiz.

Nombre del Docente: Lorena Guadalupe
Solís Meza.

Materia: Bromatología

Lic. en M.V.Z

Tercer cuatrimestre

¿QUE ES EL MOHO?

Es un tipo de hongo que se reproduce mediante esporas y crece en ambientes húmedos y cálidos. Es un organismo microscópico que descompone materia orgánica y puede encontrarse tanto en exteriores como en interiores. Aunque el moho es parte del ciclo natural, puede convertirse en un problema cuando crece en lugares indeseados, como en casas, y dañar materiales

CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

La calidad de los alimentos es indispensable para la nutrición y salud animal.

La leche bronca es aquella leche que aún no ha sido sometido a un tratamiento térmico tiene una gran calidad rica de nutrientes, pero de igual manera un mayor riesgo a contraer patógenos, con lleva muchas bacterias al no tener un proceso

La leche de caja si ha sido sometido a un tratamiento de pasteurización por lo tanto se elimina completamente agentes patógenos que puede llevar la leche, es muchísimo más seguro a la hora de su consumo.

El queso tenía un color norma, una textura consistente y sin olores anormales

La carne tenía un color normal ya al ser cocinado sin ninguna parte cruda, con un aroma decente y con una textura tosca y poca dura.

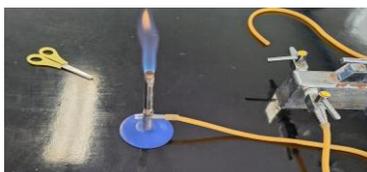
MATERIALES

- Agar de sangre
- Pinzas de disección
- Isopos estériles
- Guantes
- Cubrebocas
- Mechero
- Leche bronca
- Leche de caja
- Queso
- Carne de las cafeterías

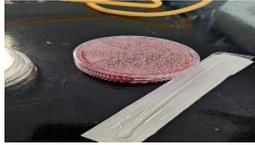


PROCEDIMIENTO

1. Empezamos a ponernos nuestro equipo (guantes, bata, cubrebocas)
2. De ahí se prendió el mechero



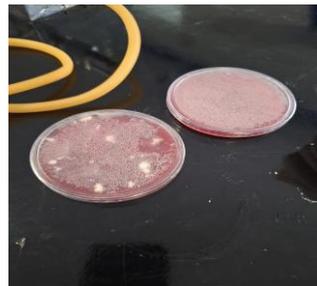
3. Tomamos nuestra primera muestra con un isopo que fue la leche de caja, pusimos cerca del mechero nuestro agar y empezamos a hacer nuestro cuadrado sin tocar el centro.



4. Y al final repetimos el mismo paso con la muestra de leche bronca.



5. Ya para la carne y queso pusimos nuestra pinza de disección en el mechero para esterilizarla (2 minutos) de ahí ponemos el agar cerca del mechero y con la pinza agarramos la muestra y empezamos a hacer nuestro cuadro sin tocar el centro.



“RESULTADOS OBTENIDOS”.

El agar con la leche bronca y la leche en caja se le detecto un poco moho por lo tanto se pudo tener un resultado esperado y por el otro lado el agar de la carne no hubo presencia de moho sino que crecieron gusanos, esto nos podría indicar que el alimento haya estado contaminado

o el proceso se hizo incorrectamente, tanto el agar del queso no se obtuvo ningún resultado esperado, pero se podría apreciar su inicio de crecimiento del moho

PROCESO DE PRODUCCION DE LECHE BRONCA:

La leche cruda es aquella que se obtiene directamente del ordeño y no ha sido sometida a ningún tipo de tratamiento térmico o químico. Funciona como una fuente natural de nutrientes importantes, como proteínas, grasas, vitaminas y minerales. Se suele considerar un producto más "puro" y "auténtico" debido a que no ha sido procesado.

Entre sus características principales se incluyen:

1. Existencia de enzimas activas: Enzimas como la lipasa y la fosfatasa están presentes y facilitan la digestión y absorción de algunos componentes.
2. Microorganismos vivos: Contiene bacterias beneficiosas (probióticos) que pueden contribuir a mantener un microbioma intestinal saludable.
3. Sabor distintivo: Muchos consumidores la prefieren por su sabor fresco y su textura más rica.

No obstante, esta leche también presenta riesgos notables:

Posibilidad de contaminación bacteriana:

Puede contener microorganismos peligrosos como Salmonella, E. coli y Listeria, que suponen graves peligros para la salud, en especial para personas con sistemas inmunitarios débiles, niños y ancianos.

* Duración limitada: Por la falta de tratamientos de conservación, su calidad se deteriora rápidamente.

* Normativas estrictas: En varios países, la venta de leche cruda está limitada o prohibida debido a preocupaciones de salud pública. Consumir leche cruda puede ser seguro solo si proviene de fuentes que aseguren prácticas sanitarias rigurosas y controles de calidad en su producción.

PROCESOS QUE LLEVA LA PRODUCCIÓN DE LECHE EN CAJA:

Es un método de calentamiento desarrollado por Louis Pasteur en el siglo XIX, que busca eliminar microorganismos perjudiciales en los alimentos y extender su vida útil. En el caso de la leche, este proceso consiste en calentarla a determinadas temperaturas durante un tiempo concreto y posteriormente enfriarla de inmediato.

Los tipos principales de pasteurización son:

1. Pasteurización a baja temperatura y por tiempo largo (LTLT): Esta técnica calienta la leche a 63 °C durante 30 minutos. Suele emplearse en pequeños establecimientos.

2. Pasteurización a alta temperatura y por tiempo corto (HTST): La leche se calienta a 72 °C durante 15 segundos, siendo este el método preferido en la industria.

Ultra-pasteurización (UHT): La leche se calienta a 135 °C por un lapso de 2 a 5 segundos, lo que permite su conservación a largo plazo sin necesidad de refrigeración.

Beneficios principales de la pasteurización:

Beneficios principales de la pasteurización:

* Eliminación de gérmenes peligrosos: Disminuye de manera notable el riesgo de enfermedades alimentarias.

* Vida útil prolongada: Facilita la distribución en redes de suministro más extensas, haciendo que la leche esté disponible en todo el mundo.

* Estabilidad del producto: Ofrece un perfil nutricional uniforme, aunque puede haber pequeñas pérdidas de enzimas y vitaminas que son sensibles al calor.

A pesar de que la pasteurización asegura la seguridad, también presenta desventajas. Por ejemplo, puede cambiar un poco el sabor y disminuir la cantidad de microorganismos beneficiosos que se encuentran en la leche sin tratar.

CAJAS QUE AUN ESTAN INCUBANDO:



- Barrita procesada
- Carne de cafetería
- Queso fresco

BIBLIOGRAFIA:

<https://lacteosfranz.org/diferencias-entre-leche-en-caja-y-leche-en-sachet/>

<https://www.animalgourmet.com/2019/03/26/beneficios-desventajas-leche-cruda/#:~:text=La%20leche%20bronca%20generalmente%20es%20un%20poco%20m%C3%A1s,la%20leche%20bronca%20sin%20ning%C3%BAn%20tipo%20de%20problema.>

<https://incalec.org/leche-cruda-vs-leche-pasteurizada-caracteristicas-y-ventajas/>