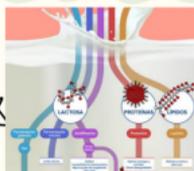


PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA.

3.4. TIPOS DE CULTIVOS LÁCTICOS

Es el estudio de cómo está compuesta la leche, tanto en su estructura física como en sus componentes químicos y nutricionales.



2

Tienen sabor ácido, son más fáciles de digerir y muchas veces contienen probióticos (microorganismos que ayudan a la salud intestinal).

3.6. TECNOLOGÍA DE PRODUCCIÓN DE QUESOS

es el conjunto de procesos técnicos, científicos y artesanales que se utilizan para transformar la leche en queso.



PASOS

4

1. Pasteurizar la leche
2. Agregar bacterias y cuajo
3. Cortar la cuajada
4. Prensar
5. Salado
6. Maduración (en algunos quesos)
7. Cada paso afecta el tipo y sabor del queso



PARA QUE SIRVE

5

- Para asegurar que el queso tenga buena calidad, sabor, textura y seguridad sanitaria.
- Permite fabricar diferentes tipos de quesos: frescos, maduros, duros, blandos, cremosos, etc.
- Controla la fermentación, el desarrollo de sabor y la vida útil del producto.



PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA.

3.7. PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Son alimentos o bebidas que se obtienen cuando levaduras (principalmente *Saccharomyces cerevisiae*) transforman los azúcares simples (como glucosa o fructosa) en etanol (alcohol etílico) y dióxido de carbono (CO₂).



Bebidas derivadas de la fermentación

¿Cómo se elaboran los alimentos fermentados?



¿para qué se usa?

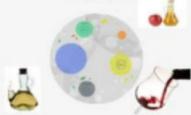
- Para elaborar bebidas alcohólicas.
- Para conservar alimentos.
- Para enriquecer el sabor y valor cultural de ciertos productos.

3.8. PRODUCTOS DERIVADOS DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA

Son alimentos o bebidas que se obtienen cuando ciertas bacterias llamadas bacterias acéticas (como *Acetobacter* o *Gluconobacter*) transforman el alcohol etílico (etanol) en ácido acético, que es el principal componente del vinagre.



FERMENTACIÓN ACÉTICA



PARA QUE SE USAN

- Conservación de alimentos (como en escabeches y encurtidos).
- Mejora del sabor (aderezos, salsas, marinados).
- Beneficios para la salud (algunos vinagres tienen efectos antimicrobianos y digestivos).
- Bebidas funcionales (como la kombucha, rica en probióticos y antioxidantes).

3.9. ALIMENTOS Y BEBIDAS FERMENTADOS TRADICIONALES

Son productos que se preparan con técnicas antiguas de fermentación, a veces sin refrigeración, usando microorganismos naturales.





**LUZ ELENA
CERVANTES MONROY**

**sophia sánchez
trujillo**

**nutrición ³
cuatrimestre**