



Mi Universidad

SUPER NOTA

Nombre del Alumno: Carlos Ariel Perez Hernandez

*Nombre del tema: **PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA***

Parcial: 3

Nombre de la Materia: BIOTECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS

Nombre del profesor: LUZ ELENA CERVANTES MONROY

Nombre de la Licenciatura: NUTRICION

Cuatrimestre: 3

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

PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y BIOQUÍMICAS DE LA LECHE

La leche contiene agua, grasas, proteínas (caseína), lactosa, vitaminas y minerales. Su pH, contenido graso y propiedades térmicas influyen en los procesos tecnológicos.



CLASIFICACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS

Se dividen en: leche líquida, fermentados (yogur, kéfir), quesos, mantequilla, crema, leche en polvo y condensada.



FERMENTACIONES LÁCTICAS

Proceso microbiano que transforma lactosa en ácido láctico, mejorando conservación, textura y sabor. Base para yogures, quesos y kéfir.



TIPOS DE CULTIVOS LÁCTICOS

Incluyen cultivos mesófilos (20–30 °C) y termófilos (40–45 °C), utilizados según el producto. Proveen acidez, sabor y textura.



LECHES FERMENTADAS

Productos obtenidos por acción de bacterias lácticas, como yogur, kéfir y jocoque. Mejoran digestión y estabilidad intestinal.



Para más información ingresa a www.sitioincreible.com

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

TECNOLOGÍA DE PRODUCCIÓN DE QUESOS

Incluye coagulación de proteínas, corte, desuerado, prensado, salado y maduración. Varía según tipo de queso.



PRODUCTOS DE LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA

Transforma azúcares en etanol y CO₂ por levaduras. Da origen a vinos, cervezas y pan fermentado.



PRODUCTOS DERIVADOS DE LA FERMENTACIÓN ACÉTICA

Se obtiene ácido acético a partir del alcohol. Base para vinagre y conservadores naturales.



ALIMENTOS Y BEBIDAS FERMENTADOS TRADICIONALES

Incluyen miso, kimchi, natto, tepache, pulque y kombucha. Poseen valor cultural y beneficios probióticos.



(UDS, PAG 81-98)

Bibliografía

UDS. (PAG 81-98). *ANTOLOGIA DE LA UNIVERSIDAD DE BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS.*