



Mi Universidad

Súper nota

Dafne Jaqueline Martínez Rodríguez

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

III Parcial

Biología de los alimentos

Luz Elena Cervantes Monroy

Licenciatura en nutrición

II Cuatrimestre

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA Y ACÉTICA



La leche contiene sustancias como lactosa, glicéridos proteicos, proteínas, sales, vitaminas, enzimas, (bioquímicas) y Densidad, ph, viscosidad, etc (físicas)

clasificación de productos lácteos: leches tratadas térmicamente, leches conservadas, Preparados lácteos, Leches fermentadas, preparados lácteos, quesos, mantequilla y el ghee



Tipos de Cultivos Lácticos: naturales, seleccionado, simple o definido, cultivos mesofilos, cultivos termófilos

Tipos de leches fermentada: yogur (Condensado, pasteurizado, congelados)



Tecnología de producción de quesos: Recibo de leche en planta, Higienización / Medición / Enfriamiento, Almacenamiento de leche en planta, Estandarización, Pasteurización / Enfriamiento / Traslado de leche, Inoculación, Coagulación, Corte manual de la cuajada, Desuerado, Molienda, Moldeo, Maduración, empaque, expendio

La fermentación alcohólica es un proceso anaeróbico realizado por las levaduras y algunas clases de bacterias. Estos microorganismos transforman el azúcar en alcohol etílico y dióxido de carbono y los productos derivados de la fermentación acética son el vinagre



Alimentos y bebidas fermentados tradicionales son: tepache, pozol, pulque, tuba, quesos artesanales, chorizo verde, salsas fermentadas



REFERENCIA: LIBRO DE ANTOLOGÍA (biotecnología de los alimentos) UDS, 2025