



Mi Universidad

Súper nota

Nombre del Alumno : Heidi Lizbeth Méndez Hernández

Nombre del tema: Tóxicos naturales en los alimentos

Parcial : 3er parcial

Nombre de la Materia: Toxicología de los alimentos

Nombre del profesor: Luz Elena Cervantes Monroy

Nombre de la Licenciatura: Nutricion

Cuatrimestre: 3cero

PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE LA FERMENTACION ALCOHOLICA Y DE LA FERMENTACIÓN ACETICA

3.1. PROPIEDADES FISICOQUIMICAS Y BIOQUIMICAS DE LA LECHE

como la secreción nutritiva producida por las glándulas mamarias de las hembras de los mamíferos para alimentar a sus crías durante sus primeras etapas de vida



3.2. CLASIFICACION DE PRODUCTOS LACTEOS

Leches tratadas térmicamente Leche pasteurizada (HTST, 72°C/15 seg), 2.- leches conservadas, 3.- Preparados lácteos, 4.- Leches fermentadas, 5.- Quesos,, 6.-Mantequilla y el ghee (mantequilla clarificada)

3.3. FERMENTACIONES LÁCTICAS

La Fermentación láctica es una forma de conservación de la leche. modifican las características de la leche, de forma que la mayoría de los _microorganismos indeseables, incluidos los patógenos, no pueden crecer en ella,



3.4. TIPOS DE CULTIVOS LACTICOS

Los cultivos lácteos. También conocidos como cultivos iniciadores o starters lácteos, son poblaciones de microorganismos (principalmente bacterias, pero también algunas levaduras y mohos en ciertos casos) que se añaden intencionalmente a la leche para iniciar y controlar el proceso de fermentación en la producción de diversos productos lácteos



3.5 LECHE FERMENTADAS.

Las leches fermentadas son productos lácteos que han sido sometidos a un proceso de fermentación controlado por la adición de cultivos lácteos vivos y activos. Estos microorganismos, principalmente bacterias y otros componentes, produciendo ácido láctico como principal resultado



PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS LÁCTEOS Y PRODUCTOS DE LA FERMENTACION ALCOHOLICA Y DE LA FERMENTACIÓN ACETICA

3.6. TECNOLOGIA DE PRODUCCION DE QUESOS

Cuando la leche entra a la planta se toma muestras la misma para la realización de análisis, cuyos resultados deben cumplir con los parámetros establecidos para la aceptación (Temperatura máxima: 28° C, Organolépticos: olor, sabor y color característicos de leche cruda, Prueba de Alcohol: no debe presentar reacción o formación de coágulos)



3.7. PRODUCTOS DE LA FERMENTACION ALCOHOLICA

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

3.7.1 TOXINAS EN MARISCOS Y PECES

Algunas de las intoxicaciones de origen marino son causadas por ingerir pescados y mariscos que se han alimentado con dinoflagelados o algas productoras de toxinas. Con la tendencia actual de consumo de productos marinos, se podrían producir intoxicaciones que pueden ser leves o de mayores consecuencias.



3.7.2 TÓXICOS PRESENTES EN LA MIEL DE ABEJA

a la miel de abeja se la señala como la responsable de intoxicaciones por la contaminación de néctares o polen tóxicos, según lo describe Xenophon en una expedición al Asia Menor (401 A.C.). Entre las plantas tóxicas asociadas a mieles contaminadas están principalmente las Fricareas como lo son: Rhododendron, Azalea, Andrómeda y Kalmia (White, 1973 y White, 1981.

3.7.3 TÓXICOS PRESENTES EN EL HUEVO, LECHE Y DERIVADOS

- Ausencia total de sustancias perjudiciales para la salud del consumidor (pesticidas, medicamentos, toxinas microbianas, etc).
 - 2. Capacidad de acidificación normal (ausencia de sustancias capaces de inhibir la flora acidoláctica).
 - 3. Baja carga microbiana.
 - 4. Caracteres sensoriales normales.
 - 5. Escaso contenido celular, la cual indica que la leche es normal y procede de una mama sin infecciones.
 - 6. Escaso o nulo contenido de microorganismos indeseables desde el punto de vista tecnológico (coliformes y esporulados butiricos).
 - 7. Composición química normal.
- Los residuos y contaminantes presentes en la leche abarcan los grupos de plaguicidas, antibióticos, sulfonamidas, nitrofuranos, fasciolcidas, metales pesados,



Autor : UDS Fecha : 2025 Título: Antología de toxicología de los alimentos pág. 72-104”