



SUPER NOTA

Nombre del alumno: **Sheyla Montserrat Gordillo Villatoro**

Nombre del tema: **Producción de Alimentos Lácteos y Productos de la Fermentación Alcohólica y Acética**

Parcial: **3°**

Nombre de materia: **Toxicología de los Alimentos**

Nombre del profesor: **Luz Elena Cervantes Monroy**

Nombre de la licenciatura: **Nutrición**

Cuatrimestre: **3°**

TOXI COLOGIA DE ALIMENTOS



Propiedades fisicoquímicas y bioquímicas de la leche

La leche es un líquido nutritivo producido por mamíferos para alimentar a sus crías, que contiene grasa, lactosa, proteínas, vitaminas y minerales.



Clasificación de productos lácteos

La leche se puede calentar, conservar, fermentar o transformar en productos como queso, mantequilla, ghee, nata y suero. También existen versiones especiales y enriquecidas.



Fermentaciones lácticas

La fermentación láctica conserva la leche al bajar su pH y producir ácido láctico, impidiendo el crecimiento de microbios dañinos, donde la enzima lactato deshidrogenasa facilita esta transformación.



Tipos de cultivos lácticos

Los cultivos lácticos son microorganismos que fermentan la leche, produciendo ácido láctico, y se usan para hacer quesos, yogur y otros productos.

TOXI COLOGIA DE ALIMENTOS



Leches fermentadas

Las leches fermentadas son productos lácteos en los que bacterias vivas transforman la lactosa en ácido láctico, provocando la acidificación y los cambios típicos de estos alimentos.



Tecnología de producción de quesos

El queso se hace pasteurizando leche, añadiendo cuajo para coagular, cortando y salando la cuajada, luego se prensa, madura y almacena en frío.



Productos de la fermentación alcohólica

La fermentación alcohólica usa levaduras para convertir azúcar en alcohol y CO_2 , en el pan, el CO_2 hace que la masa suba; en el vino, el azúcar se convierte en alcohol.



Productos derivados de la fermentación acética

La fermentación acética usa bacterias Acetobacter para transformar alcohol en ácido acético, formando vinagre y usándose también para hacer encurtidos.

TOXI COLOGIA DE ALIMENTOS



Alimentos y bebidas fermentados tradicionales

En México, las bebidas fermentadas tradicionales como pulque, tepache, tejuino y pozol se elaboran con maíz, frutas o savias.



También hay alimentos fermentados como quesos artesanales, chorizo verde y algunas salsas, como el nixtamal, aunque no fermenta, se usa como base en varios de estos productos.



Universidad del Suroeste (s.f.) Biotecnología de los alimentos
pp. 81-98