18 9 23 Tatiana Obando. 2452819

Taller. #2.

1° Que procesos permiten la conservacion de los derivados lacteos?

R/= * Concentracion de acido lactico: desde los 40°D.

* Control de la materia prima.

* Cadena de frio

* Pasteurizacion de la leche.

* Empaque.

2° Que tipo de quesos es mas estable microbiologicamente y Por que?

R/= los quesos duros ya que tienen baja humedad y por lo general presentan una capa o corteza lo que minimiza su alteracion y contaminacion.

3° Explique dos alteraciones de los quesos.

R/= * una de las alteraciones se deberia Por bacterias de Flora del suelo o agua ya que vuelven el queso gelatinoso

* otras de las alteraciones se debe a las bacterias lacticas con las que se fermenta el queso ya que si no tiene la suficiente actividad se obtiene un Producto defectuoso.

4° ¿Que clase de cultivos son usados para el queso, de un ejemplo de cada uno?

R/= * cultivos de bacterias lacticas: Queso cheddar.

5° ¿Que diferencia existe entre el kumis y el koumis?

R/= El koumis es hecho a base de yegua y el kumis es a base de leche de vaca.

6° ¿Cuales son las Principales alteraciones de las leches Fermentados?

R/= Contaminacion microbiana, Fermentacion no deseada,

Primavera

18 09 2023 Jesús Alberto Garcín Meneses

TALLER 1

1. ¿por qué es tan importante el control de microorganismos psicrófilos en la leche cruda y como influye en los tratamientos posteriores?

R//: Es importante controlar microorganismos psicrofilos porque estos microorganismos sobreviven a temperaturas mayores a 10°C. Hay que asegurar temperaturas de almacenamiento entre 3 a 7°C para que no se reproduzcan.

En caso de existir problemas con la temperatura, las Pseudomonas spp. pueden reproducirse y generar enzimas que no se destruyen con la temperatura de pasteurización lo que genera proteolisis y lipolisis.

2. ¿Cómo controlaría la proliferación de bacterias psicrófilas en la leche cruda?

R//: Almacenando a temperaturas de 3 a 7 °C. Esto no inhibe el crecimiento de bacterias psicrofilas pero si reduce su metabolismo.

3. Mencione 2 alteraciones de la leche y explique en que consiste en la leche cruda?

R// * Proteolisis: Sabor amargo debido a la acción de proteasas.

* Agriado o formación de ácido: formación de ácido con olor y sabor agrio llegando a la coagulación produciéndose una cuajada gelatinosa.

Nombre: fernando Ardila A ficha 2452819

Taller #6. derivados lacteos 18 Sept / 2023.

Instructora: MAFE

1º Que Procesos Permiten la Conservación de los derivados lacteos?

2º Que tipo de quesos es más estable microbiologicamente y Porque?

3º Explique dos Alteraciones de los quesos

4º Que clases de cultivos son usados para el queso de un ejemplo de cada uno.

5º Que diferencia existe Entre el kumis y kumis?

6º Cuales son los Principales alteraciones de la leche fermentadas?

7º Que rango de temperatura manejan los Cultivos lacteos y mesofilos y Para que leches fermentadas se usan.

8º Que rango de temperatura manejan los cultivos lacteos termofilos y para que leches fermentadas se usan.

9º Porgues es importante el lactobacilus acidophyloss?

10º Que es la mantequilla

11º A que se debe la estabilidad microbiologico de la mantequilla.

12º Como se clasifican la mantequilla,

13º A que microorganismos principalmente se deben las alteraciones de la mantequilla?

14º En que momento el helado puede ser buen medio de cultivo para germenes

15º Cuando la higiene de los helados es dificicil que microorganismo aparece en los helados?