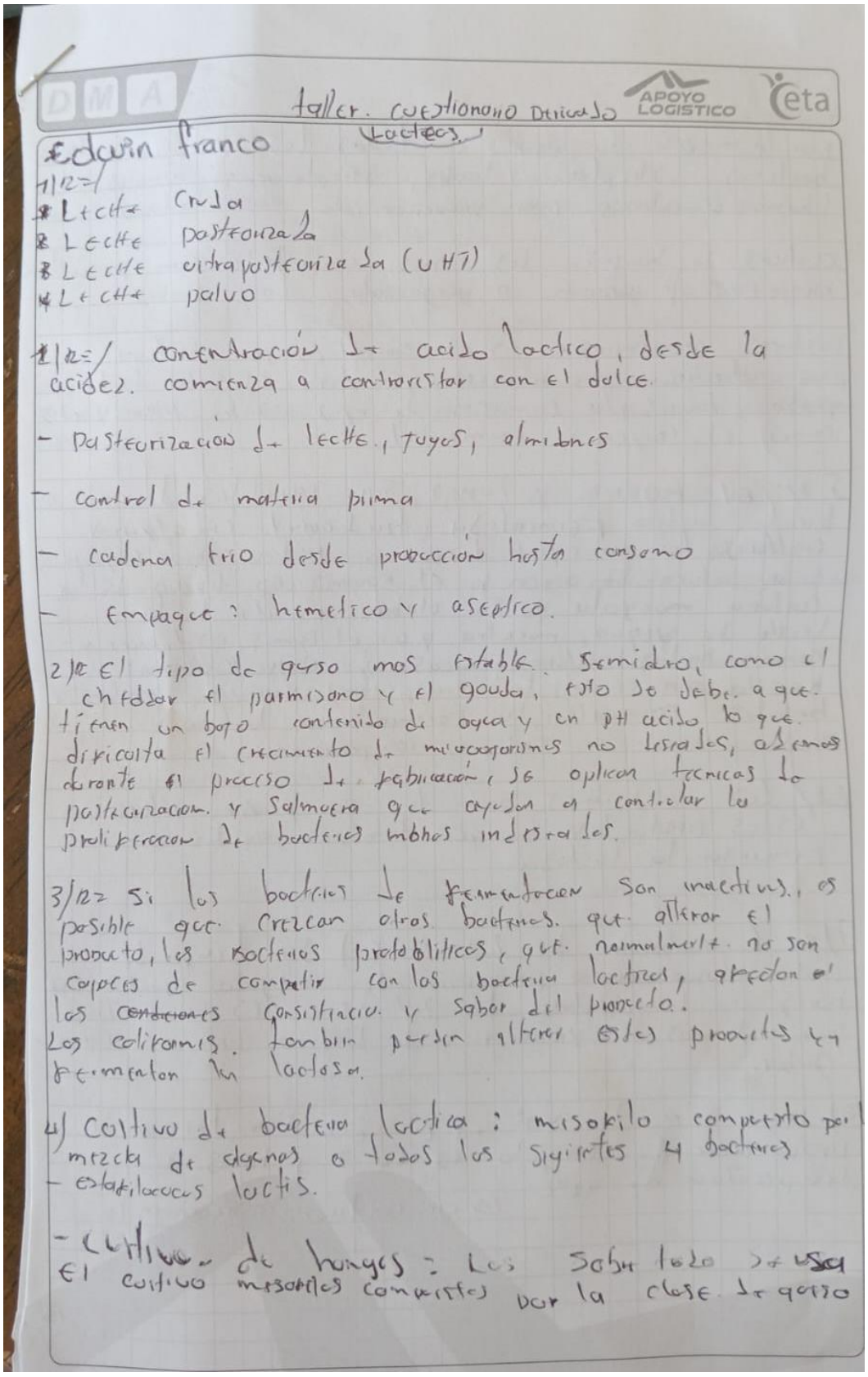


taller. cuestionario Dirigido Lacteos.

Edwin franco

1/R=/
* Leche cruda
* Leche pasteurizada
* Leche ultrapasteurizada (UHT)
* Leche polvo

2/R=/ concentración de acido lactico, desde la acidez. comienza a contrastar con el dulce.

- Pasteurización de leche, yogures, almibares
- control de materia prima
- cadena frio desde producción hasta consumo
- empaque: hemetico y aseptico.

2/R= El tipo de queso mas estable. Semiduro, como el cheddar el parmesano y el gouda, esto se debe a que tienen un bajo contenido de agua y en pH acido lo que dificulta el crecimiento de microorganismos no deseados, ademas durante el proceso de fabricación, se aplican tecnicas de pasteurizacion. y Salmuera que ayudan a controlar la proliferacion de bacterias malas indeseadas.

3/R= Si los bacterios de fermentacion son inactivos, es posible que crezcan otros bacterios. que alteren el producto, los bacterios probioticos, que normalmente no son capaces de competir con los bacterios lacticos, afectan el los condiciones consistencia y sabor del producto.
Los coliformes. tambien pueden alterar estos productos ya fermentan la lactosa.

4) Cultivo de bacteria lactica: misokilo compuesto por mezcla de algunas o todos los siguientes 4 bacterios
- estafilococus luctis.

- Cultivo de hongos: Los sobre todo usado el cultivo misokilos compuestos por la clase de queso