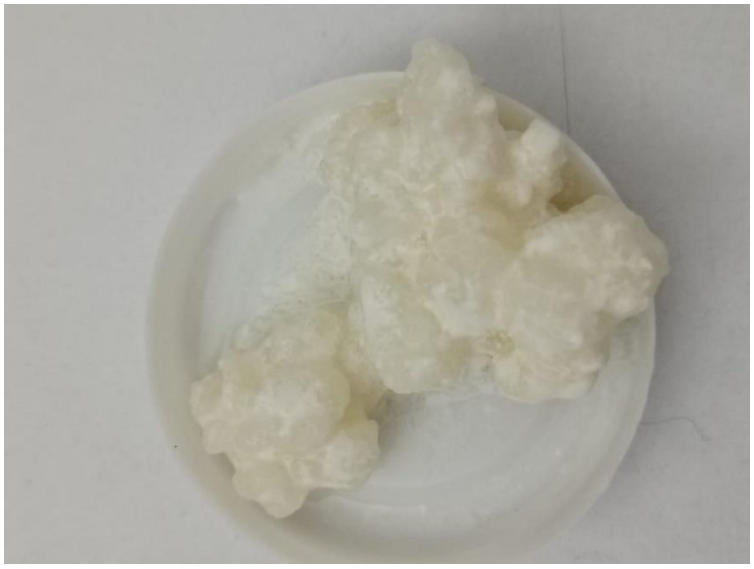
ELABORACIÓN DE KEFIR Y YOGURTH ARTESANAL



El hongo del kéfir se llama Kluyveromyces marxianus. Es un hongo unicelular que forma parte de un ecosistema microbiano que también incluye a la bacteria Lactobacillus acidophilus.



leche como insumo para elaboración de yogurt y kéfir de leche.



Explicación de como conservar los hongos del kéfir, en vaso de vidrio, con leche como base para su supervivencia.



Producto final leche caliente con yogurth natural como base, con el fin de elaboración de yogurt artesanal.