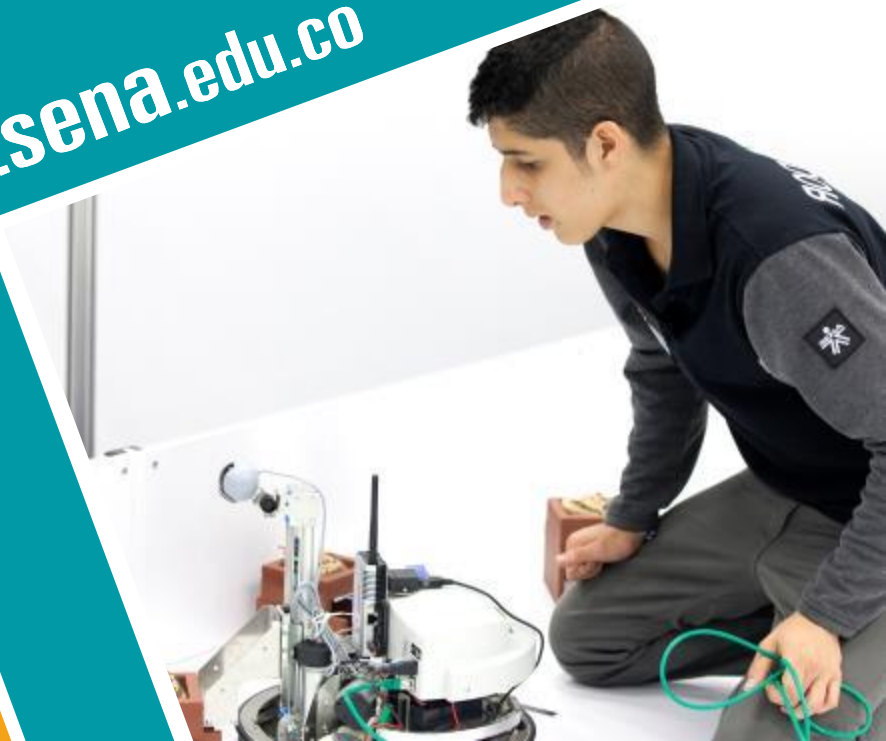
Fermentados lácticos: yogurt

www.sena.edu.co

SENA comunica

SENA



Ing. Yessica Milena Zapata

2. REGLAS DEL JUEGO



- Calidad
- Responsabilidad
- Puntualidad
- No usar el celular
- Trabajar en equipo
- BPM

3. ACTIVADOR COGNITIVO



GUÍA DE APRENDIZAJE

1. FERMENTACIÓN DE LA LECHE

La fermentación es un proceso utilizado desde épocas remontas para conservar la leche, y todavía se realiza a nivel artesanal



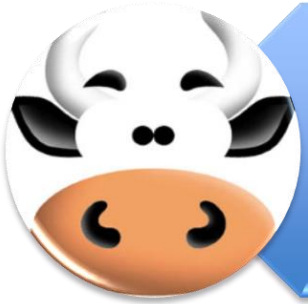


Sin correr el riesgo de alteración por microorganismos patógenos

1. FERMENTACIÓN DE LA LECHE



Leches acidificadas o fermentadas se conocen las bebidas y productos de consistencia semisólida y sólida, de tipo ácido o ácido – alcohólico



Preparadas con leche de vaca, oveja, cabra, yegua, camella, búfala, entre otros.



Existen una gran gama de productos fermentados, entre los cuales se encuentran el yogurt, el kumis, el kefir, la nata o crema ácida, entre otros.

3. YOGURT



Es la bebida más conocida de todas las leches fermentadas

Se presentan una gran variedad de tipos de yogurt con diferentes composiciones según su contenido en grasa y extracto seco.

obtenido a partir del crecimiento de las bacterias del género *Lactobacillus Bulgáricus* y *Streptococcus thermófilos*

3.1 TIPOS DE YOGURT

A través de los años han sido lanzados al mercado diferentes tipos de yogurt, los cuales se han adaptado a las necesidades de cada familia, pero en sí, el yogurt se puede clasificar ya sea por el método de elaboración, por su sabor y por su contenido graso; entre ellos podemos encontrar los siguientes:







Yogurt aflanado o firme	• La leche pasteurizada es envasada inmediatamente después de la inoculación.
Yogurt batido	• La inoculación de la leche pasteurizada se realiza en tanques de incubación.
Yogurt líquido	• Es mezclado con una mayor parte de leche líquida.
Yogurt frutado	• Se le agregan frutas procesadas en trozos.
Yogurt natural	• Solo se adicionan estabilizantes y conservantes.
Yogurt saborizado	• Contiene saborizantes naturales y/o artificiales

3.2 ELABORACIÓN DEL YOGURT

Yogurt batido





Se fabrica a partir de leche no concentrada

Una vez obtenido el gel se somete a agitación para obtener un producto suave y espeso pero que fluye fácilmente

Presenta menos flavor que el firme, es menos consistente y fácilmente puede aparecer el efecto de sinéresis

Generalmente se le adiciona agentes gelificantes y salsa de frutas.

3.3. DESCRIPCIÓN GENERAL DE ELABORACIÓN DEL YOGURT BATIDO



1. Adecuación del área de trabajo
2. Recepción e higienización de la leche
3. Pruebas de calidad
4. Pasteurización
5. Edulcoración (azúcar y leche en polvo)
6. Inoculación del cultivo
7. Incubación – fermentación
8. Enfriamiento
9. Batido (rompimiento del coagulo)
10. Adición de aditivos finales (salsa de frutas) y conservantes
11. Envasado aséptico
12. Rotulado y almacenamiento



EVALUACIÓN DE PRODUCTO Y DE DESEMPEÑO



CIERRE





GRACIAS