

Proyecto: PROCESO DE PASTEURIZACIÓN DE LA LECHE DE CONSUMO.

Autores: Schvab, María del Carmen – Ferreyra, María Mercedes.

Clasificación: Alimentos lácteos.

Resumen

La leche por sí misma, y por medio de sus derivados, constituye uno de los alimentos más nutritivos y saludable.

La leche es una de las principales fuentes de calcio de la naturaleza y la única en el bebé. Esto adquiere mayor relevancia teniendo en cuenta que en una etapa importante para el desarrollo estructural y funcional del cerebro de los niños en la primera edad es su principal alimentación hasta completar los seis años de vida.

El aporte insustituible de la leche en esa etapa no puede ser corregido posteriormente por una mejor alimentación. Esa ausencia oportuna del alimento básico acarrea un nivel intelectual bajo y una mínima disposición para el aprendizaje. Años atrás se tenía la inquietud de saber que tolerancia podía tener el organismo del pequeño ante la calidad de su nueva dieta, al momento de abandonar el alimento de la madre. La vida en el campo, durante muchos años, solucionaba esta incertidumbre. Pero las necesidades propias de la vida de la ciudad llevaron a que muchos productos alimenticios se produjeran alrededores de la misma y se los transportara hasta ella por distintos medios y con distintas formas de conservación. Uno de los métodos de conservación que se logro con los años y que en la actualidad se utiliza fue la pasteurización.

Este proyecto fue realizado en la Cooperativa de Tamberos Concordia Ltda. La misma surge ante la necesidad de suplir la falta de leche pasteurizada de buena calidad y cantidad suficiente en la zona. Además una de las principales motivaciones de su creación ha sido la de incrementar la producción del tambo y mejorar su productividad.

Palabras claves: leche, pasteurización, calidad, Cooperativa de Tamberos, Concordia.

Diagrama de flujo del proceso



Recepción



Almacenamiento Refrigerado



Estandarizado



Pasteurizado



Almacenamiento