

**Proyecto:** APROVECHAMIENTO INDUSTRIAL DEL LACTOSUERO.

**Autores:** Perroud, Mariana – Bello, Fernando.

**Clasificación:** Alimentos lácteos.

### Resumen

En nuestro país, en vista de la pequeña proporción de lactosuero que se industrializa, se hace necesario encontrar alguna alternativa que permita elaborar productos de consumo masivo. Las bebidas se perfilan como las más adecuadas para lograr este propósito.

La composición y las características del suero, nos permiten apreciar sus cualidades como materia prima y poder potenciarlas mediante el agregado de otros ingredientes para obtener un producto nutritivo.

El principal objetivo del proyecto es el aprovechamiento de las propiedades nutritivas del lactosuero. Como objetivos secundarios tenemos: el cuidado del medio ambiente, revalorización de un efluente, obtención de un producto natural de bajo costo, lograr un producto con tecnología disponible en las empresas lácteas, producir una bebida de calidad, obtener rédito económico e incrementar la economía regional.

El asentamiento de la planta elaboradora de bebida a base de lactosuero se ubica en el Parque Industrial Manuel Belgrano.

Podemos concluir del análisis del sector lácteo que la disposición de suero de quesería no ocasionaría mayores inconvenientes debido a que su producción es elevada en cualquier momento del año, lo que permitiría disponer de esta materia prima en grandes cantidades y a muy bajos precios.

Analizando el mercado de bebidas, nuestro producto competirá con tres de los segmentos que integran las bebidas listas para beber: bebidas a base de jugo, bebidas refrigeradas y bebidas a base de soja. Nuestra empresa captará el 12,5 % de dicho mercado debido a la combinación de factores comerciales, tecnológicos, económicos y financieros. Con este porcentaje se justifica un producto de consumo masivo como lo es nuestra bebida.

**Palabras claves:** lactosuero, aprovechamiento de nutrientes, Parque Industrial Manuel Belgrano.

## Diagrama de flujo del proceso

