



Alumna: Danna Isela Rodriguez Lopez

Profesor: José Eduardo Roblero Tovar

Materia: Producción sustentable de leche

LA LECHE Y SUS DERIVADOS

¿Qué son?

Se incluyen aquellos alimentos que se elaboran a partir de la leche

Quesos

Se obtiene por la separación del suero, después de la coagulación de la leche

Es un proceso que consta de varias etapas:

Etapas

- Tratamiento térmico de la leche
- Cuajada o coagulación de la leche
- Ecurrido o desuerado

contiene, en forma concentrada, muchos de los nutrientes de la leche: proteína, sales, grasa y vitaminas liposolubles.

Tipos de quesos

- Quesos frescos
- Queso madurado
- Queso fundido

- Prensado
- Salado
- Maduración o afinado.

Tipos de leche

LECHE PASTEURIZADA

sometida a una temperatura de 72°C durante 15 segundos, con lo que se asegura la eliminación de gérmenes patógenos

LECHE LÍQUIDA

en el mismo estado que la leche cruda, con 87 % de agua en su composición

LECHE ESTERILIZADA

una vez envasada, se somete a 120°C durante 20 minutos. Al ser eliminado todo tipo de gérmenes

LECHE CONDENSADA

se elimina parte del agua que contiene, mediante evaporación bajo vacío.

LECHE UHT o UAT (ultra alta temperatura)

se somete el flujo de leche a 145°C sólo dos segundos, con envasado aséptico posterior

LECHE EN POLVO

se somete la leche higienizada a un proceso complejo de secado y eliminación del agua hasta un 4% o menos.