

Correlación entre perfil fisicoquímico, carga microbiológica y conteo de células somáticas en leche bovina.

Tecnología de la leche

El proceso tecnológico que se genera en la leche nos permite prolongar el tiempo de conservación y obtener productos de mayor calidad y aceptación en el mercado, ajustándose a las necesidades y exigencias del consumidor.

TECNOLOGÍAS DE PROCESAMIENTO

Pasteurización.

Esterilización

Homogenización

Clarificación

Estandarización

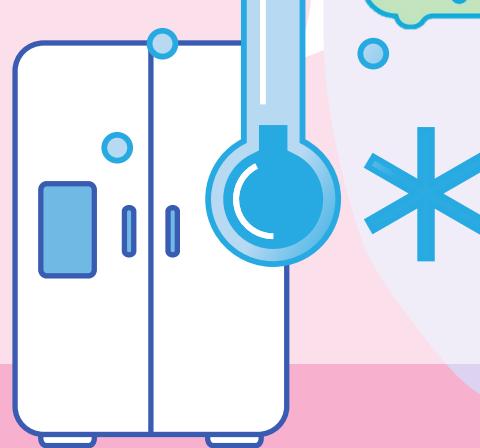
Otros

la consideración más importante en la

producción de leche y sus derivados es la calidad higiénica, debido a su alto contenido en nutrientes es un medio muy viable para la reproducción de microorganismos.



TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN



Congelación

Refrigeración

Deshidratación

DERIVADOS DE LOS LÁCTEOS

Los derivados lácteos son fundamentales en la dieta de las personas, alimentos como la leche, la mantequilla, la crema, el yogur, quesos frescos o maduros permiten tener una alimentación diversa, inocua y nutritiva.

