



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

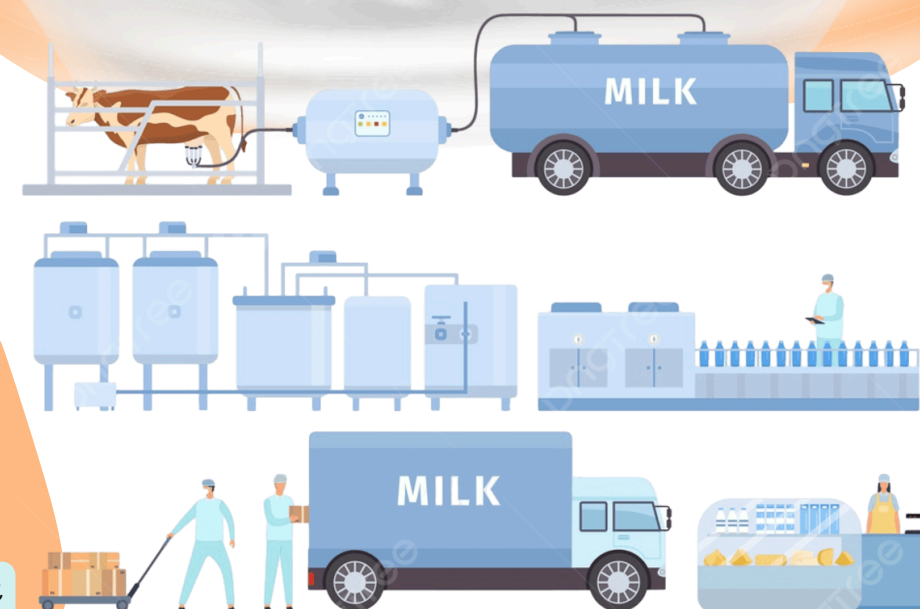
Homogenización

Clarificación

Estandarización

Otros

la consideracion más importantes 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 yogurt, quesos frescos o maduros permiten tener una alimentación diversa, inocua y nutritiva.

