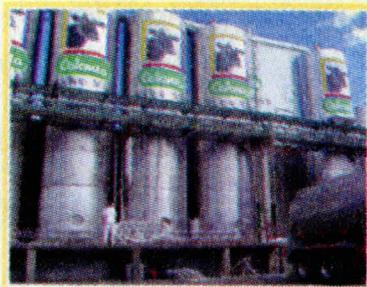


1 RECIBO DE LECHE

En la planta de recibo, la leche es depositada en los silos, los cuales son tanques en acero inoxidable isoterms con capacidad para 100.000. Estos conservan la leche a una temperatura entre 4°C y 6°C.



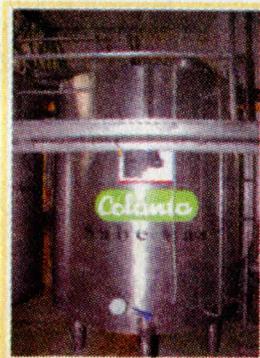
2 LABORATORIO

El Laboratorio de Control de Calidad COLANTA realiza a la leche un análisis fisicoquímico (acidez, densidad, porcentaje de agua), composicional (proteína, grasa y sólidos totales) y sensorial (olor, color y sabor) antes de adicionar las vitaminas.



5 MADURACIÓN

Se baja la leche a 25° y se adiciona fermento mesófilo, se agita por 5 minutos y se deja 12 horas reposando, controlando el PH para verificar que el fermento está formando el ácido láctico.



8 MEZCLADO Y OTRA PASTEURIZACIÓN

Se parte de la base de PETITO (QUARK), pulpa, azúcar, estabilizantes, preservativos y otros insumos; se realiza otra pasteurización a 75 - 80°C por 2 minutos.



PROCESO DEL PETITO

Colaboración: *Ing. Asdrúbal Tabares R.*
 Jefe de Producción Planta Lácteos San Pedro
 Fotos: *Tec. Mario Arenas J.*
 Auxiliar de Mantenimiento

MFN 16717

3 PASTEURIZACIÓN

Es el principal proceso que tiene como objetivo eliminar las bacterias patógenas, es decir, aquellas que producen enfermedades. Tratamiento con calor en el cual se expone la leche a una temperatura de 74 -76 °C, durante 15 segundos.



4 HOMOGENIZACIÓN

La leche es sometida a presión para romper los glóbulos de grasa hasta volverlos diminutos, garantizando así su distribución homogénea en el resto de la leche.

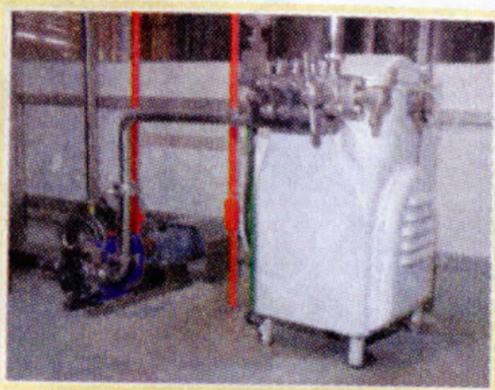
6 PUNTO DE CORTE

Después de 12 horas se obtiene el punto de corte, cuando adquiera el PH establecido para este proceso y se inicia el enfriamiento a 20°C, luego se inicia el proceso de almacenamiento en sacos.



7 DESUERO

Se pasa la base del Petito a sacos fabricados con tela especial que permite filtrar el suero y cuando está en la humedad requerida, se extrae de los sacos para ser almacenados con el fin de conservar sus parámetros.



9 NUEVA HOMOGENIZACIÓN

Se realiza de nuevo la homogenización y se almacena en un tanque, que permite mantener el producto a temperatura constante con agitación especial.

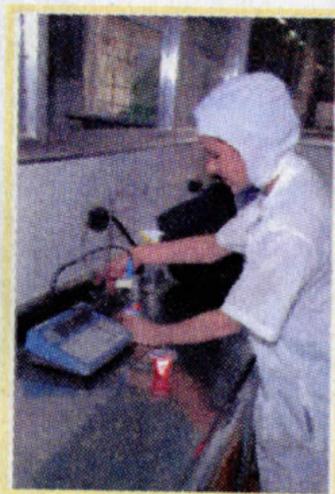


10 EMPAQUE

Se empaqa en la presentación de 45 gr en duopack a una temperatura mínima de 68°C y se lleva a refrigerar en cava.

11 LABORATORIO

El Laboratorio de Control Calidad COLANTA, realiza un análisis microbiológico y fisicoquímico al Petito con el fin de garantizar al consumidor un producto de excelente calidad.



12 DESPACHO

El petito es distribuido a los diferentes Puntos de Venta COLANTA, tiendas, supermercados y principales almacenes de cadena del país.