

**AVENA CON
SABOR A CANELA**
Bebida láctea UHT



2 MEZCLA

En el proceso de liberación de los ingredientes propios de la avena, corresponde también a control de calidad la evaluación de cada uno de ellos.

4 HOMOGENIZACIÓN

La leche es sometida a alta presión para romper los glóbulos de grasa hasta volverlos diminutos para garantizar la distribución homogénea de las partículas de grasa y mejorar la digestibilidad.

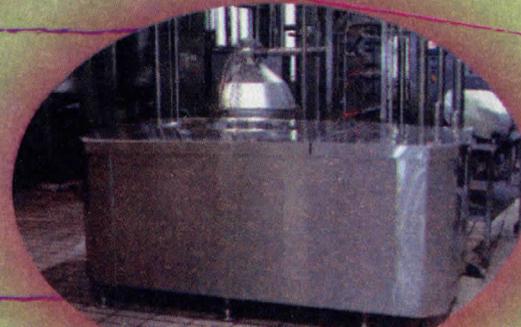
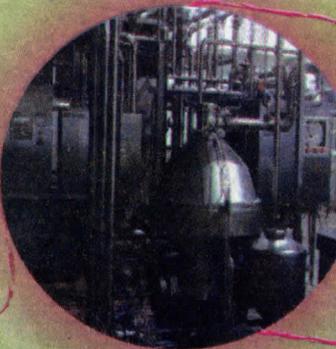
1 LABORATORIO

En cada paso del proceso, desde el recibo de la leche hasta el despacho de la avena, el proceso es evaluado en equipos especializados como el Milko Scan, Celsis, viscosímetro y crioscopio, para verificar y garantizar las características de calidad.



3 ESTANDARIZACIÓN

Es un proceso en el que se igualan los componentes de la leche y permite garantizar la misma cantidad de grasa, proteínas y demás componentes como minerales, vitaminas y el azúcar natural de la leche (lactosa).



5 TERMIZACIÓN

Tiene como objetivo eliminar parte de la flora bacteriana, lo cual se realiza a través de un tratamiento con calor en el que se expone la leche a una temperatura de $69^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ durante 15 segundos y se enfría a una temperatura de 4°C de forma rápida.



6 MEZCLA

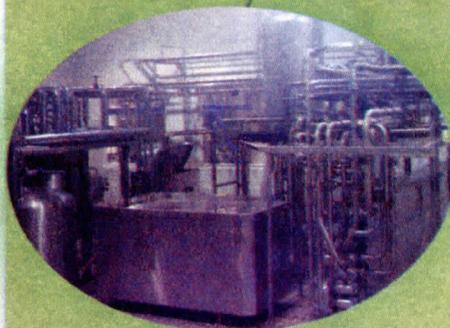
Por medio de un equipo llamado Al Mix (mezclador), se adicionan los insumos (avena, azúcar, estabilizantes, sabores) de manera directa a la leche termizada almacenada en tanques.

7 ESTERILIZACIÓN

Una vez la mezcla ha concluido el proceso de hidratación de los ingredientes, la bebida de avena se somete a tratamiento térmico de flujo continuo, a una temperatura entre 135°C a 150°C durante tiempos entre 2 a 4 segundos, garantizando la destrucción eficaz de las esporas bacterianas resistentes al calor, seguido de un enfriamiento a temperatura ambiente.

En Colanta se cuenta con dos tipos de equipos de esterilización:

- Método Indirecto (Flex Tubular)
- Método Directo (Vtis).



8 ENVASADO

El producto se envasa asépticamente en recipientes estériles con barrera a la luz y al oxígeno. Se cuenta con dos tipos de empaque para la avena, bolsa flexible y envase Tetra Brik.



9 PRODUCTO FINAL

**¡UNA DELICIOSOSA
AVENA COLANTA!**

