

**Área:** Lácteos

**Fecha:** 25 de septiembre del 2023

**Fuentes de información:** Revista Bio Ciencias, Repositorio UAEH, todoelcampo.com.uy, Edairynews.

**Formato:** Digital

**Propuesta para el aprovechamiento industrial del lactosuero.** (2023). Solís Oba, A., Solís Oba, M.M., Teniza García, O., Martínez Casares, R.M.

*Revista Bio Ciencias*

**Resumen:**

El lactosuero de un fabricante de quesos en Tlaxcala se ultra filtró, se obtuvo un lactosuero concentrado con 7.79 % de proteínas; este último se secó por aspersión obteniéndose el lactosuero concentrado en polvo con 47 % de proteínas; ambos productos cumplen con el mínimo de proteína indicado en la norma CXS 289-1995 (11 %), por lo que se pueden comercializar directamente o ser utilizado para reprocesamiento. Al agregar máximo 8 % de lactosuero concentrado para la elaboración de queso Oaxaca, se obtuvo un rendimiento promedio de 11.33 %, sin lactosuero el rendimiento fue de 11.46 %; en ambos casos la consistencia del queso obtenido fue similar entre ellos. También se encontró que al agregar 0.5 % de lactosuero concentrado en polvo al proceso de elaboración del queso, el rendimiento subió 4.16 % comparado con el uso de 1 % de leche en polvo. Al ultra filtrar el lactosuero y secar las fracciones resultantes se obtienen productos que puede comercializar la empresa, además que se pueden emplear en la elaboración de queso Oaxaca, lo que implica un beneficio económico a la empresa. Además de las ventajas ambientales por la disminución en la contaminación por el desechado del lactosuero.

**Lactosuero**

**Proteínas**

**Queso  
Oaxaca**

**Ultrafiltración**

[Ver artículo completo](#)



## **Kluyveromyces marxianus, sus aplicaciones en lactosuero.**

(2023). Hernández-Cruz, M. Á., Vázquez-Cuevas, G. M., Castro-Rosas, J., Hernández-Juárez, M., & Gómez-Aldapa, C. A.

*Pädi Boletín Científico De Ciencias Básicas E Ingenierías Del ICBI  
Repositorio UAEH*

### **Resumen:**

Este artículo, es una revisión de los bio-productos generados a partir de lactosuero utilizando la levadura *Kluyveromyces marxianus*, con el objetivo de proporcionar información comparativa de resultados de pretratamientos realizados al lactosuero, rendimiento de productos y reducción de contenido orgánico.

### **Kluyveromyces marxianus**

### **Lactosuero**

El principal problema de la mayoría de las industrias queseras es no contar con sistemas adecuados para su gestión, en gran medida por su costoso tratamiento. Ante la situación planteada, la alta carga orgánica del lactosuero tiene potencial de ser valorizada como una fuente de carbono renovable, principalmente por su contenido de lactosa. Este disacárido puede ser tratado con *Kluyveromyces marxianus*, levadura con capacidad de degradar lactosa y utilizarla en la producción de diferentes productos.

[Ver artículo completo](#)

## Consumo de leche

**¿Por qué somos la única especie que toma leche en la edad adulta?** (2023). Pulido Chávez, E.

*todoelcampo.com.uy*

### Resumen:

El proyecto europeo llamado LeCHE, es un buen ejemplo de una iniciativa multidisciplinaria en la que colaboraron expertos en antropología, ciencias forenses y técnicas instrumentales avanzadas.

## Estado del arte

Se realiza una entrevista al autor en The Conversación con adaptaciones para Todo El Campo. Aborda un estado del arte del consumo de leche y se deja el enlace del proyecto LeCHE, sus proyectos doctorales y postdoctorales, divulgación científica, etc.

## Lactancia

[Ver artículo completo](#)

**Los muchos usos, sabores y orígenes del yogur que aún nos quedan por descubrir.** (2023). Muro, F.

*Edairynews*

## Yogur

### Resumen:

Se expone datos históricos del yogur en Europa, Asia, China, Bulgaria y Grecia. Además, contexto y cifras de Uruguay y el consumo de lácteos haciendo énfasis en el bajo consumo del yogur. Finalmente, se presenta una referencia bibliográfica sobre recetas gastronómicas de Uruguay donde se encuentra 10 con yogur como ingrediente.

[Ver artículo completo](#)