

# LECHE UHT

La Cooperativa COLANTA ha dispuesto en el mercado la Leche UHT o larga vida, cuyo tiempo de conservación es de seis meses, sin necesidad de refrigerarla.

En su proceso la mano del hombre no entra en contacto con el producto.



**1.** Empieza con el ordeño higiénico en la finca, luego la leche es almacenada en el tanque de frío y se traslada a la planta en el carrotanque refrigerado, donde se conserva a una temperatura de 4°C.



**3.** Posteriormente se pasteuriza, homogeniza y estandariza y se deposita en el silo de leche pasteurizada. De allí va al ultrapasterizador, en el cual se somete a 140 grados, entre 2 y 4 segundos, así queda libre de microorganismos capaces de reproducirse y puede tener la duración de 120 días que la caracteriza.



**5.** Finalmente va a la encartonadora, la cual agrupa 12 unidades y las envuelve en cajas de cartón para ser almacenadas en la bodega. Para realizar su liberación se toman algunas muestras y se someten a diferentes temperaturas, durante 7 días, con el fin de evaluar su esterilidad, si la leche reúne las características de calidad se distribuye en los puntos de venta y finalmente es degustada por los consumidores.



**2.** Al llegar a la planta se toman muestras del producto para ser analizadas en el laboratorio, verificar sus características físico químicas y

organolépticas y comprobar que no tenga sustancias extrañas. Luego es depositada en el silo.

**4.** A continuación va a las envasadoras, donde se empaca en cajas tetrabrik, envase tetrafino o polietileno, dentro de un ambiente hermético y completamente esterilizado, en cantidades de un litro, 900 y 200cc, después viaja sobre el transportador para ser fechada con el día del vencimiento y sometida a una segunda prueba de calidad. Ésta se hace

tomando muestras del lote producido a las que se realizan rigurosos análisis, tanto al empaque como al producto.



Por la gente, su dedicación y la tecnología, Colanta Sabe Más