



COLANTA, 40 años de transformaciones

C.S. Lina Patricia Henao R.
Promoción Cooperativa

Año tras año, La Cooperativa se ha ido transformado para ser más competitivos. La constante búsqueda de ser mejores ha hecho que COLANTA se mantenga a la vanguardia en tecnología.

Conozca algunos equipos el laboratorio de calidad, que han ido de la mano con la historia de La Cooperativa.

Butirómetro (1980)

Es el método tradicional más preciso para la medición del porcentaje de la grasa en la leche. Requiere de una centrifuga y un reactivo (ácido sulfúrico). Al centrifugar la muestra, el reactivo quema todos los componentes de la leche excepto la grasa, lo que permite hacer una medición exacta de su porcentaje.



Aunque en COLANTA se usan otros equipos para la medición de los componentes de la leche, el butirómetro es utilizado por su exactitud como referencia para calibrar los demás equipos.

Milko Tester Minor



Milko Tester Minor (1980)

Con este equipo, La Cooperativa comienza a utilizar la tecnología en la medición de la grasa, por medio de una lectura fotométrica, es decir, la cantidad de luz que pasa por una celda es proporcional al porcentaje de grasa de la muestra. Su funcionamiento es manual y es uno de los pocos equipos que existen en el mundo. La palanca succiona la muestra y determina el porcentaje de la grasa hasta 13%. El equipo realiza 50 mediciones por hora.

Milko Scan FT 120



Milko Tester MKIII (1982)

Fue adquirido por COLANTA en 1982 aproximadamente. Este equipo, al igual que butirómetro y el Milko Tester Minor, solo permite medir el porcentaje de grasa. La diferencia respecto a los otros se da en su funcionamiento semiautomático.



Milko Scan 133B (1995) y el S 50 (2000)

Optimizan la tecnología realizando una lectura de diferentes componentes de la leche por medio de un haz único con filtros infrarrojos. Con estos equipos se permite la medición de la grasa, además de la proteína, la lactosa y los sólidos totales y sólidos no grasos. El Milko Scan S 50, envía información al sistema, agilizando el trabajo.



Milko Scan FT 120 (2002)

Es el último equipo adquirido por COLANTA. Las lecturas que realiza se basan en filtros infrarrojos, con la diferencia que contiene un número ilimitado de longitudes de ondas del espectro, que permite una medición de más de doce componentes en la leche y jugos: grasa, proteína, azúcar total, sólidos totales, sólidos no grasos, lactosa, glucosa, fructosa, sucrosa, ácido láctico, ácido cítrico, acidez total, sal y urea.

