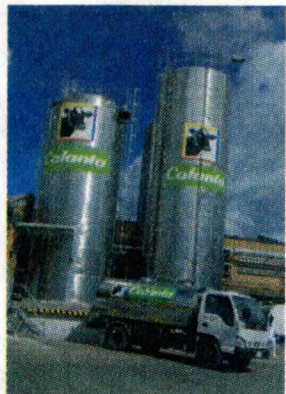


1 RECIBO DE LECHE: En la planta de recibo, la leche es depositada en los silos, que son tanques en acero inoxidable isoterms con capacidad para 100.000 a 150.000 litros, estos conservan la leche a una temperatura entre 4°C y 6°C.



Así hacemos el AREQUIPE “KIPE” COLANTA

Colaboración: Tecn. **Faustino Barrera Medina**
Supervisor de Producción -
Planta de Derivados Lácteos San Pedro



3 HIDRÓLISIS: Se adiciona a la leche una enzima (lactasa) con el fin de evitar la formación de cristales, que son perceptibles en el paladar y le imprimen una arenosidad muy desagradable al producto.



2 CONTROL CALIDAD: Se realiza un análisis físico-químico (porcentaje de acidez, densidad, punto crioscópico, porcentaje de proteína, sólidos totales, lactosa y análisis sensorial), con el fin de verificar y garantizar que todas las especificaciones se encuentran dentro de los parámetros.

4 NEUTRALIZACIÓN: Se le adiciona a la leche bicarbonato de sodio para neutralizar la acidez y facilitar la aparición del color natural del arequipe.



5 CONCENTRACIÓN: Se adiciona el azúcar a la leche. Se inicia el proceso de concentración con agitación continua durante cuatro horas.



6 CORTE: Determinación del punto final del producto; lo cual se mide por medio de un refractómetro; debe alcanzar un parámetro de 70°Brix.



7 EMPAQUE: Mientras se está en el proceso de empaque se debe mantener una agitación continua para evitar la formación de grumos y a una temperatura de 80°C. A esta temperatura se autoesteriliza el arequipe en el empaque previamente sellado.

8 DOSIFICACIÓN: Esta es realizada por las máquinas empacadoras en presentaciones de 10Kg, 5Kg, 1Kg, 500g, 250g, 50g, 30g y 20g.



9 CONTROL DE CALIDAD: Se realizan los análisis fisicoquímicos, microbiológicos y organolépticos al producto ya empacado.



10 ALMACENAMIENTO: Se almacena en bodegas a temperatura ambiente.



11 DESPACHO: El arequipe Colanta está listo para ser distribuido en todas las comercializadoras, puntos de venta, tiendas, supermercados de todo el país y del exterior.