

Proceso de la LECHE INFANTIL

1

Ordeño: A partir de las 4 de la mañana, los productores de COLANTA comienzan con el proceso de ordeño (Manual o mecánico).



Refrigeración: Después de ordeñar la vaca, la leche se pasa a través de un filtro desechable al tanque de enfriamiento.

2

3

Carro tanque Isotermo: Después del tanque de enfriamiento, la leche pasa a los carro tanque de COLANTA en los cuales se mantiene refrigerada la leche desde la finca hasta la planta procesadora.



Recibo de la leche: En la planta de recibo, la leche es depositada en los silos (Tanques en acero inoxidable con capacidad para 100.000 a 150.000 litros) éstos conservan la leche a una temperatura entre 4°C y 6°C.

4

5

Laboratorio: En cada paso del proceso desde el recibo hasta el despacho, la leche es evaluada en equipos especializados como el Fossomatic, Milko Scan, el Milko Tester, el Crioscopio y el Bacto Meter, para verificar y garantizar las características de calidad.



Adición de vitaminas: Durante el proceso de pasteurización, COLANTA adiciona a la leche vitaminas para aumentar su valor nutricional (6°C).

6

7

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



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.

8

9

Pasteurización: Es el principal proceso que tiene como objetivo eliminar las bacterias patógenas, es decir, aquellas que producen enfermedad. Se realiza a través de un tratamiento con calor en el que se expone la leche a una temperatura de 74°C durante 15 segundos y se enfría a una temperatura de 4°C de forma rápida.



Empaque: La leche se empaca en bolsas de polietileno que la protegen de la luz y la contaminación. El polietileno pasa por rayos ultravioleta para esterilizarlo antes del envasado, luego se sellan con calor. Se empacan 21 bolsas en cada canasta, luego se envían a la cava, donde son conservadas a 4°C antes de ser distribuidas en los puntos de venta.

10

11

Despacho: La leche es transportada en carros provistos de aislamiento térmico a las tiendas, supermercados y puntos de venta COLANTA.



Leche pasteurizada entera infantil, enriquecida con 15 vitaminas y 5 minerales para niños mayores de un año