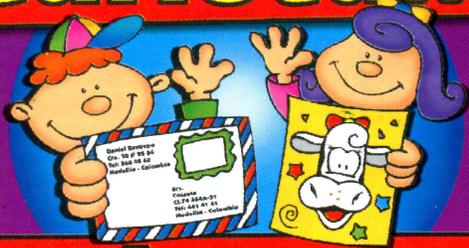


Carlota...



qué nota!

Visita a Colanta

Hoy tengo mucho que contarte porque en estos días me invitaron a Colanta para conocer cómo se procesa la leche que tú te tomas todos los días.

Fue increíble es una cooperativa muy grande, donde trabajan muchas personas. Había tanques, tubos, máquinas grandes, imagínate que casi me pierdo allí.

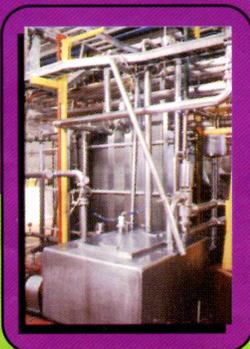
Me contaron paso a paso cómo se hace la leche y para poder entrar, tuve que ponerme un delantal blanco, un gorrito y unas botas porque la planta es muy limpia y siempre debe estar así.

Un señor muy amable me explicó todo. Primero me recordó como Don Casimiro cuida sus vacas en la finca y me contó cómo las alimenta para que den una buena leche.

Luego de ordeñar las vacas, Don Casimiro debe guardar la leche en unos tanques refrigerados, para evitar que una especie de animalitos microscópicos llamados bacterias, la dañen.

Los carros de Colanta la recogen y la llevan a la Planta principal, ubicada en el barrio Caribe para ser procesada. Allí, se le hacen muchos exámenes, como cuando vas donde el doctor a que te revise.

Imagínate que en la leche en reposo se va formando una capa de grasa en la parte de arriba, para que esto no suceda, en Colanta existe una máquina que se llama HOMOGENIZADOR, que se encarga de dividir la grasa en partículas



Historia de Carlota



muy pequeñas, así tus ojos no alcanzan a percibir las y le da un mejor aspecto y parejo a la grasa en la leche.

Pero eso no termina ahí, luego se hace un proceso llamado ESTANDARIZACIÓN, qué palabra más difícil, casi no la entiendo. Con esto se busca que la leche tenga la misma cantidad de grasa, proteínas, minerales, vitaminas y lactosa, es como cuando tu mamá prepara jugo en la licuadora y mezcla todos los ingredientes para que quede delicioso, ni muy dulce, ni muy simple, ni muy espeso, ni muy aguado.

Otro paso muy importante es la PASTEURIZACIÓN, se calienta la leche a altas temperaturas (75 grados centígrados), unos 15 segundos y luego la enfrían rápidamente. Todo se hace para que las bacterias malas se mueran y queden solamente las buenas. Por eso, nos enseñan que la leche Colanta, de la bolsa, no debe hervirse porque en la Planta le han quitado las bacterias malas.

Por último, le adicionan las vitaminas y luego la empacan en la bolsa de la vaquita.

Fue una experiencia maravillosa, te invito a que sigas tomando leche Colanta para que crezcas sano y fuerte.

Carlota