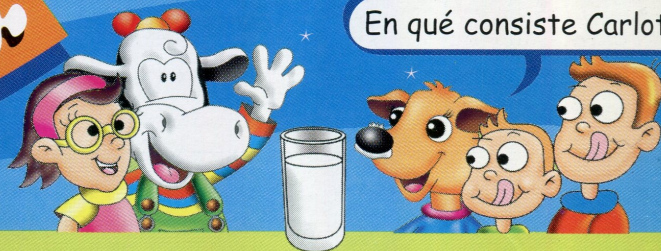


Hola Canela, hoy quiero que tú y todos nuestros amiguitos conozcan...

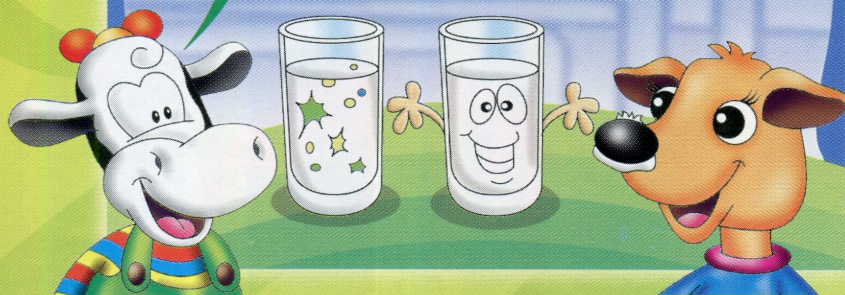
Carlota y Canela

El proceso de la Leche y sus pasos

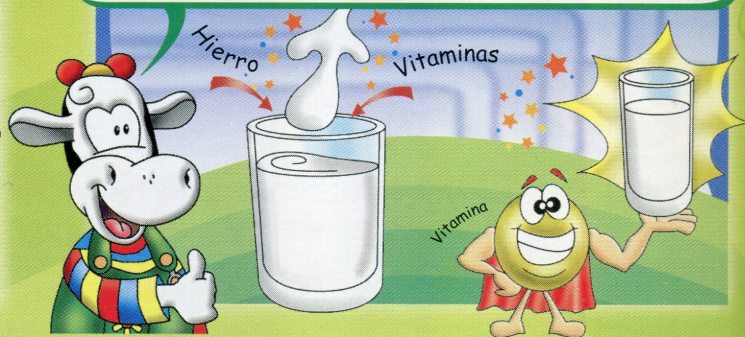
En qué consiste Carlota?



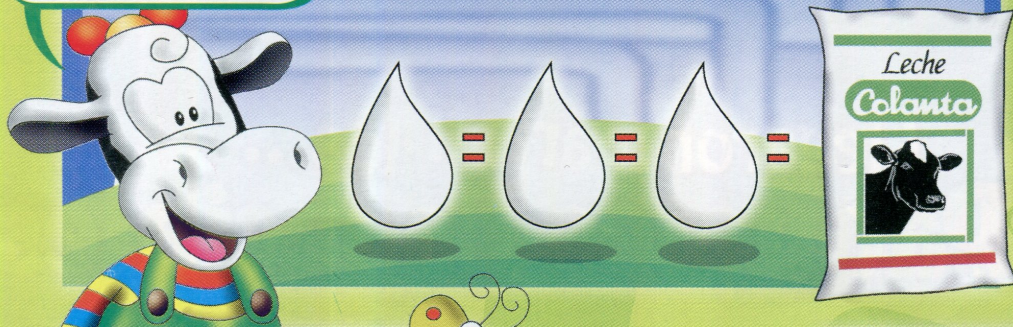
Cuando la leche llega a las plantas pasterizadoras se somete a unos tratamientos combinados de temperatura que tienen por objeto, primero: destruir las bacterias patógenas, o sea, las que producen enfermedad,



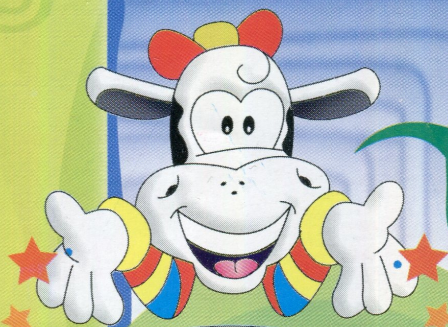
y segundo: adecuar su composición nutricional, es decir que se le adicionan las vitaminas y minerales necesarios, las cuales son: A, D, B1, B2, B6, Niacina, Biotina, Hierro y Ácido Fólico



Bueno Canela, El primer paso es la Estandarización, en este paso se igualan los componentes de la leche y así se garantiza que cada gota de leche tenga la misma cantidad de grasa, proteína, sólidos, minerales, vitaminas y lactosa.



Es decir, que el primer sorbito que me tome de la bolsa va a ser tan nutritivo como el último?



Claro Canela, eso es precisamente lo que necesitamos.



HOMOGENIZACION

El segundo paso es la Homogenización. Cuando tienes leche cruda y la dejas en reposo puedes ver que la grasa flota, en este proceso se hacen pequeños esos glóbulos de grasa y se distribuyen de manera uniforme en toda la leche de manera que no los puedas ver y que el organismo los pueda digerir más fácil.





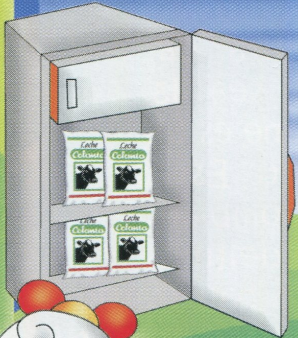
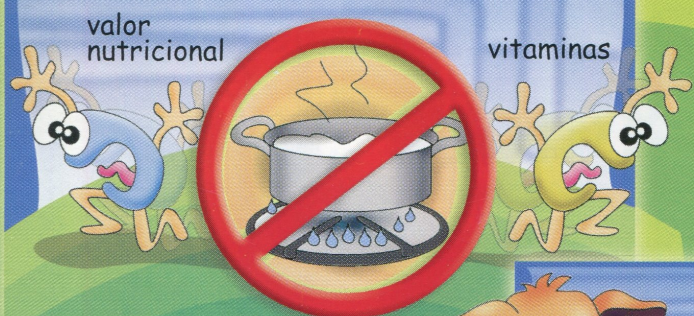
Cuéntame más estoy ansiosa por saberlo todo.

Claro Canela. El último paso es la Pasteurización, aquí la leche fresca se calienta a 74°C por un tiempo de 15 segundos y se enfría inmediatamente a 4°C. De manera que se destruyan todos los microorganismos que pueden producir enfermedades y solo queden vivas las bacterias que no hacen daño.



Canela, ya que conoces todos los pasos que COLANTA realiza para hacer de la Leche un producto de excelente calidad te recuerdo: **NO NECESITAS HERVIR LA LECHE**, si lo haces dañás todo el proceso, disminuyes el valor nutricional y destruyes las vitaminas que se encuentran en ella.

Recuerda que tampoco debes congelar la leche ya que la grasita se pega en la bolsa y cuando la voyas a tomar, solo te estarás tomando el agua.



Pero si debes mantenerla refrigerada ya que no puede perder el frío en ningún momento. De esta manera contribuyes a mantener la excelente calidad del producto.



Gracias Carlota, tu como siempre enseñándome lo mejor.

Canela, otro día te cuento como hace COLANTA para empackar la leche y distribuirla.



Colanta
Sabe Más



*¡De leche,
los niños
saben Más!*

