

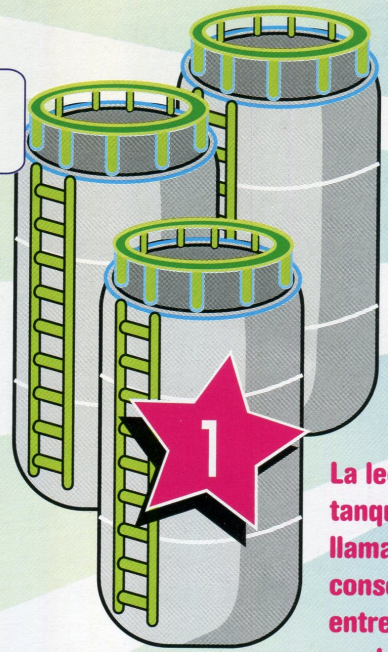
Carlota y Canela

Hola Canela, que hay de nuevo

Hola Carlota

Mira Carlota que estuve en un Punto de Venta COLANTA con mi amigo Zuqui y nos encontramos con la sorpresa que la leche también viene en polvo ¿cómo es eso? que tal si hoy hablamos sobre el proceso de la leche en polvo

claro que si Canela. Déjame contarte...



La leche se deposita en tanques de acero llamados Silos, que conservan la leche entre 4 grados y 6 grados Centigrados por minuto.

Vitaminas

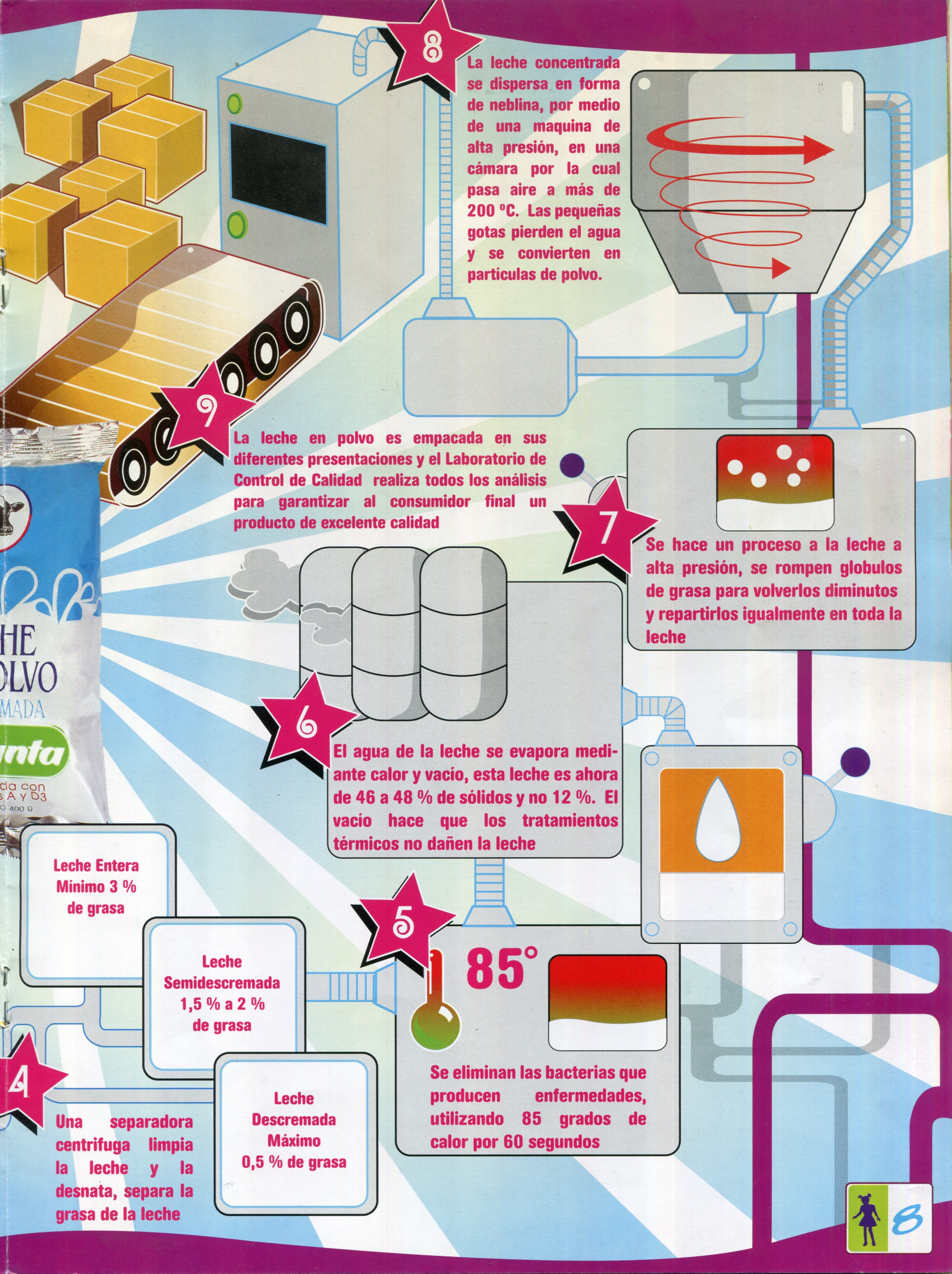
2

Aquí se realizan los análisis de acidez, porcentaje de agua, densidad, proteínas, grasas, sólidos totales, olor y sabor



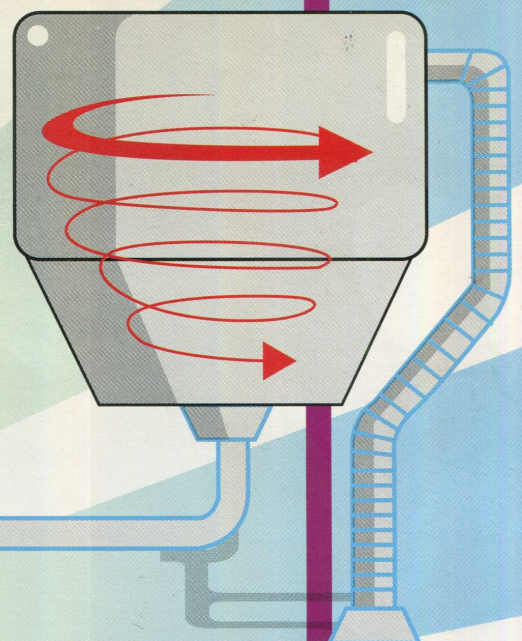
Se adicionan las vitaminas en polvo a la leche para reponer aquellas que por acción del calor se pierden durante el proceso





8

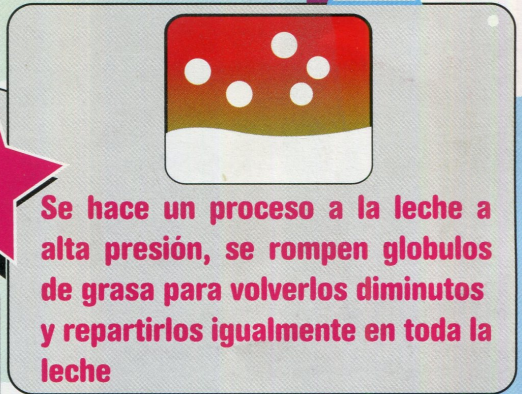
La leche concentrada se dispersa en forma de neblina, por medio de una maquina de alta presión, en una cámara por la cual pasa aire a más de 200 °C. Las pequeñas gotas pierden el agua y se convierten en partículas de polvo.



9

La leche en polvo es empacada en sus diferentes presentaciones y el Laboratorio de Control de Calidad realiza todos los análisis para garantizar al consumidor final un producto de excelente calidad

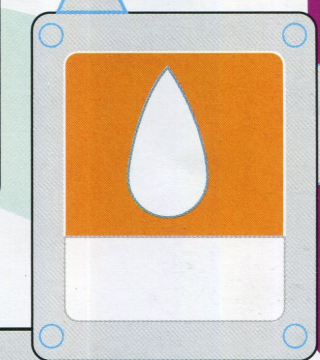
7



Se hace un proceso a la leche a alta presión, se rompen globulos de grasa para volverlos diminutos y repartirlos igualmente en toda la leche

6

El agua de la leche se evapora mediante calor y vacío, esta leche es ahora de 46 a 48 % de sólidos y no 12 %. El vacío hace que los tratamientos térmicos no dañen la leche



5

85°

Se eliminan las bacterias que producen enfermedades, utilizando 85 grados de calor por 60 segundos

Leche Entera
Mínimo 3 %
de grasa

Leche Semidescremada
1,5 % a 2 %
de grasa

Leche Descremada
Máximo
0,5 % de grasa

4

Una separadora centrífuga limpia la leche y la desnata, separa la grasa de la leche