

DSI

 | **Diseminación
Selectiva de
Información**

Área: Lácteos

Fecha: 27 de marzo del 2026

Fuentes de información: Revista IAlimentos, Food Safety Magazine, Portal Lechero.

Formato: Digital

Tetra Pak desarrolla solución integrada que reduce energía y CO₂ en pasteurización industrial. (2025).

Pasteurización

Revista IAlimentos

**Eficiencia
energética**

Resumen:

Tetra Pak presentó un sistema integrado de bomba de calor diseñado para mejorar la eficiencia de pasteurización en alimentos y bebidas, optimizando el uso de energía mediante recuperación y reutilización de calor.

Sostenibilidad

[Ver artículo completo](#)

Study Shows Salt Inhibits Listeria Growth in Queso Fresco. (2026).

Food Safety Magazine

Resumen:

Listeria

Queso fresco

Inocuidad

Una nueva investigación de la Universidad Estatal de Oregón ofrece información sobre formulaciones y tratamientos que pueden ayudar a frenar el crecimiento de *Listeria monocytogenes* en quesos frescos y blandos como el queso fresco, abordando así un problema común entre patógeno y producto básico que históricamente ha provocado brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos.

[Ver artículo completo](#)

La física del queso: textura y experiencia sensorial. (2025).

Andrade, T. J.

**Análisis
sensorial**

**Cultura
quesera**

**Evaluación
sensorial**

Portal Lechero

Resumen:

Este artículo explora las propiedades físicas fundamentales que definen la textura y la reología del queso, utilizando como base el libro " Queso: Química, Física y Microbiología " (Fox et al., 2017) y complementándolo con otras fuentes relevantes para brindar una visión completa y profunda del tema.

[Ver artículo completo](#)



Bacteriófagos: ¿una amenaza para la industria de lácteos?

(2025). Colmenarez Rivero, L. M.

Portal Lechero

Resumen:

Los bacteriófagos, virus que infectan específicamente bacterias, representan una amenaza constante y silenciosa para la industria de lácteos. A pesar de ser un componente natural del entorno, su presencia en las unidades de transformación puede desencadenar graves consecuencias económicas y afectar la calidad de los productos lácteos. Comprender la amenaza representada por los bacteriófagos es esencial para desarrollar herramientas y protocolos que minimicen sus efectos y garanticen la sostenibilidad de la producción lechera. La producción de lácteos, un pilar de la dieta mundial, depende en gran parte de la fermentación bacteriana, que confiere a los lácteos sabor, textura y propiedades nutricionales. Sin embargo, este delicado equilibrio microbiano está constantemente amenazado por los bacteriófagos.

Bacteriófagos

**Industria
láctea**

**Seguridad
alimentaria**

[Ver artículo completo](#)

Si no desea recibir esta información, enviar un correo a biblioteca@colanta.com.co

Asunto: Eliminar de grupo DSI.