

Colanta y su Planta Pulverizadora

Contribución a una Región: PLANETA RICA

Sin

*lugar a dudas,
Planeta Rica es una
región con un
significado especial*

*para nuestra Cooperativa, el
motivo no podría ser mejor:
Allí Colanta tiene la Planta
Pulverizadora más moderna
del país.*

*La Planta representa para la región
un símbolo de progreso.*

*Actualmente son 120 personas
dedicadas a producir la mejor
leche en polvo. Además con esta
actividad se evita la pérdida de
materia prima en las "enlechadas",
es decir, épocas en las que había
excesiva producción de leche.*

LECHE EN POLVO PASO A PASO

Desde tempranas horas del día se recibe la leche que llega en canecas y en los carro tanques proveniente de otras plantas. En el laboratorio se llevan a cabo los análisis físico - químicos para comprobar que esté en óptimas condiciones.

La leche pasa por unos filtros estáticos que retienen impurezas y luego se almacena en los silos a una temperatura de -6° , cada uno con capacidad para 100.000 litros.



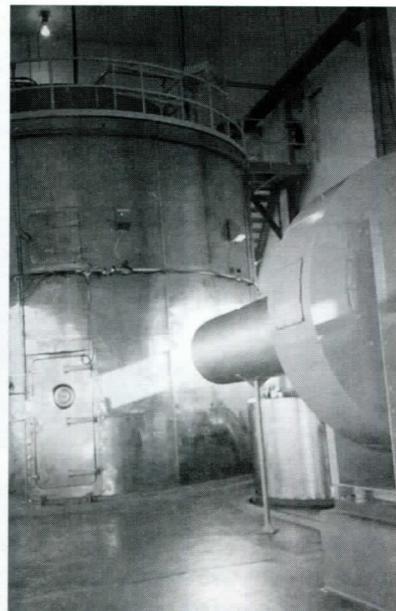
Se inicia entonces el proceso de pulverización. Primero entra al evaporador, en línea con la clarificadora. Ésta a través de fuerza centrífuga excluye las impurezas que no fueron retenidas en los filtros. Igualmente separa la leche entera con crema por un lado y la leche descremada o semidescremada por otro.

La leche atraviesa varios intercambiadores de calor a una temperatura de 100° C durante dos minutos.

Esta etapa conocida como pasteurización minimiza los microbios y elimina los gérmenes patógenos.



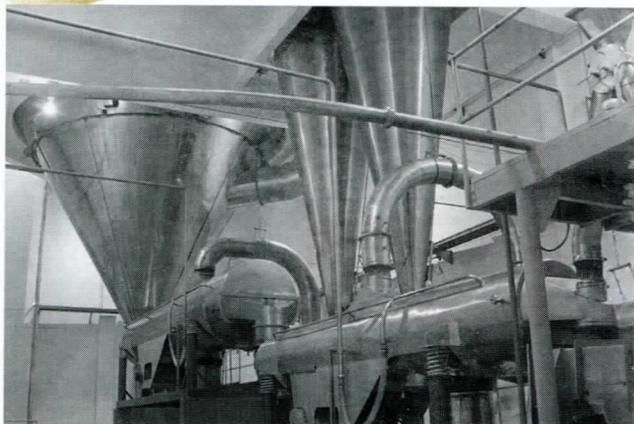
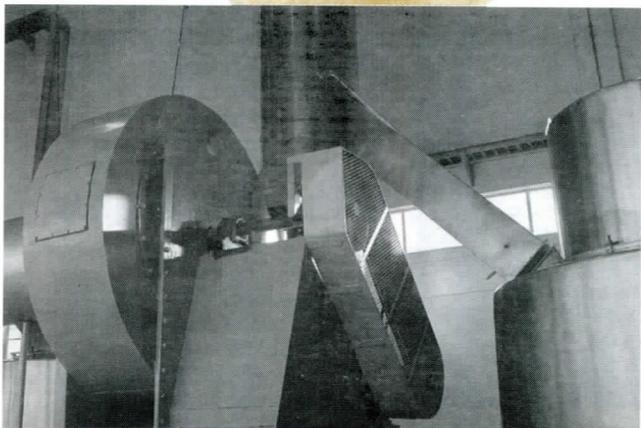
En las diferentes fases del evaporador, la leche va perdiendo del 80 al 85% del agua total en un sistema hermético y calentado por medio de vapor. La leche entera que entraba con 12.5% de sólidos (lactosa, proteínas, grasa y minerales), sale convertida en un concentrado de aproximadamente 47 ó 48% de sólidos totales.



La leche concentrada se bombea hacia el atomizador, ubicado en el techo de la cámara de secado. Allí entra en contacto con aire a 200°C que está en permanente movimiento. Las altas temperaturas la secan hasta convertirla en pequeños granos de leche en polvo suspendidos en el aire caliente.



En esta área encontramos los ciclones, destinados a regular el aire que sale de la cámara, apartando el polvo. "El aire sale a la atmósfera por medio de ventiladores de extracción. Se dispone también de los vibrofluidizadores encargados del transporte, post-secado, fluidización y enfriamiento del polvo que resulta".



Cuando ya está lista la leche en polvo, ésta cae directamente al ducto de empaque. El producto final se reparte en sacos de 25 kg cada uno, asegurados con bolsa plástica y bolsas de papel debidamente cosidas. La leche se almacena en las bodegas para luego ser transportada a la planta de Medellín, donde se distribuye en presentaciones de 200g, 400g o se vende directamente en los sacos.

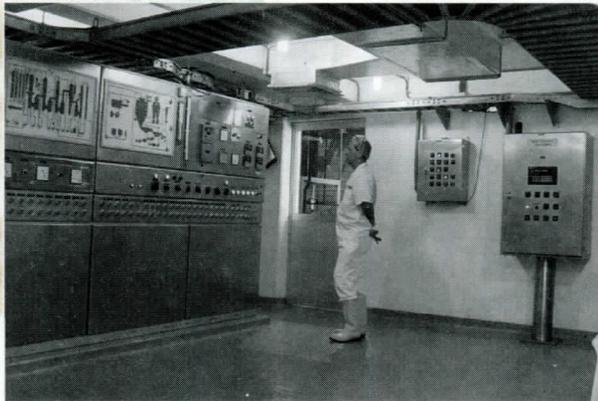
Próxima a cumplir dos años de funcionamiento, la Planta se ha convertido en un patrimonio gigantesco para sus asociados productores y trabajadores, para la gente de la región y para La Cooperativa, que una vez más ha demostrado su liderazgo en el sector lechero del país. Hoy Planeta Rica es el escenario donde se aprecia el potencial de Colanta, traducido en la calidad humana de su gente y en la majestuosidad de las instalaciones, todo reunido en su Planta Pulverizadora.



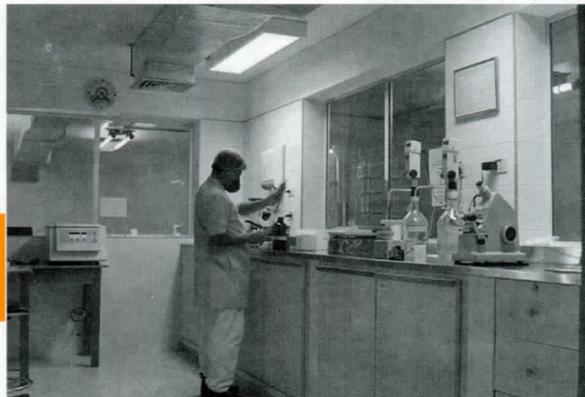
En la Sala de Empaque
Jader Argumedo y Luis Oyola



Luis Miguel Baena
Bodeguero



Alvaro Goenaga, opera los
tableros en la Cabina Control
del evaporador y el secador



Gustavo Ossa en el
Laboratorio de Producto
Terminado

FUENTES
Agradezco profundamente la colaboración de todo el personal de la Planta Pulverizadora, a Jorge Ángel Toro, Jefe de la Planta, a los Almacenistas, al Veterinario Carlos Londoño y a la gente de Planeta Rica. Gracias por la información, por la actitud amable y sobre todo por la maravillosa atención.
Janeth Tamayo
- Promoción Cooperativa-