

LA LECHE: COMPOSICIÓN Y CARACTERÍSTICAS

criteria

Modalidad: curso e-Learning Duración: 15 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

Caracterizar la leche, otras materias lácteas, y productos auxiliares utilizados en la elaboración de productos lácteos. Describir los conceptos básicos de la física y química relacionados con la leche y otras materias primas auxiliares (acidez, pH, densidad, extracto seco).

CONTENIDOS

1. La leche como materia prima; composición y características según especie de ganado. 2. Propiedades físico-químicas de la leche. 3. Composición bromatológica de la leche. 4. Microbiología de la leche. 5. Focos de contaminación. Condiciones favorables y adversas. 6. Alteraciones no deseadas por microorganismos, factores facilitadores. 7. Efectos del frío y el calor sobre la leche y sus propiedades.

