

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

Explicar el fundamento y los objetivos de las operaciones de centrifugación de la leche e identificar los equipos necesarios, las condiciones y parámetros de ejecución Efectuar, de acuerdo a la formulación, las operaciones de preparación, dosificación y mezclado de los ingredientes para conseguir la leche normalizada, semielaborados o mezcla base.

CONTENIDOS

1. Principios de separación.
2. Separación por centrifugación.
3. Separación en continuo.
4. Control del contenido en grasa de la leche.
5. Control del contenido en grasa de la nata.
6. Normalización del contenido en grasa en leche y nata

