

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

Integrar los tratamientos térmicos y físicos en el conjunto de los procesos de elaboración
Identificar la finalidad, el fundamento, equipos y condiciones de aplicación de la homogeneización en esta etapa del proceso.

CONTENIDOS

1. Objetivo y necesidad de la normalización u homogeneización de la leche. 2. Tecnología de la rotura de los glóbulos de grasa. 3. Necesidades del proceso. 4. Efecto de la homogeneización. 5. Bomba de alta presión y cabezal de homogeneización. 6. Eficiencia de la homogeneización, influencia de la temperatura y métodos analíticos de control de la homogeneización

