

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

Describir el proceso de cuajado de la leche, indicando operaciones que intervienen, fermentos, equipos y utensilios así como las condiciones de la operación. Efectuar el proceso de cuajado de la leche consiguiendo la consistencia e higiene requeridas.

CONTENIDOS

1. Cuajos. 2. Técnicas de adicción del cuajo. 3. Control de parámetros de coagulación. 5. Manejo de la cuajada, corte, calentamiento y agitación. 6. Métodos y medios para la toma de muestras. 7. Instrumentos y técnicas de corte de la cuajada. 8. Equipos y procedimientos de limpieza y desinfección.

