

# Pruebas de plataforma de la Leche

Grupos: # 1

# Introducción

Las pruebas de plataforma específicamente en lácteos sirven como criterio en la determinación de la calidad de la leche y el resultado se traduce en una leche apta para el procesamiento

# Pruebas de Plataforma

Sirven para decidir la aceptación o rechazo de la leche, las pruebas son:



1. Medición de la temperatura



2. Caracteres organolépticos



3. Peso específico



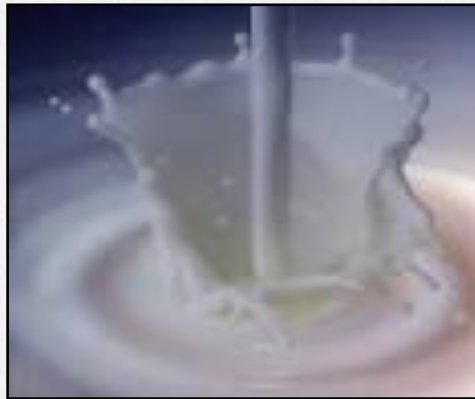
4. Lactofiltración.

# Temperatura



- ✓ La leche debe refrigerarse rápidamente después del ordeño y mantenerse entre 0-5 °C hasta su procesamiento.
- ✓ Los termómetros deben estar limpios y libres de contaminación

# Carácter Organoléptico



1. Textura



2. Color



3. Sabor



4. Olor

# Lactofiltración



- ✓ Lactofiltración o sedimentación tiene por objeto establecer la presencia de materias extrañas en la leche.
- ✓ Indican si la leche ha sido producido o procesada bajo condiciones inadecuadas de limpieza y saneamiento.

# Prueba Lactométrica (Peso Específico)



- ✓ Un lactómetro es especialmente diseñado para determinar el peso específico (Pe) de la leche a una determinada temperatura.
- ✓ La leche tiene un peso específico de 28 a 34 °Q o 1,028 a 1,034 g/ml que varía considerablemente con el contenido de grasa y de sólidos totales.

# Pruebas





# Conclusiones

- ✓ Determinamos las pruebas aplicadas al momento de la recepción de la leche cruda.
- ✓ Las pruebas de recepción permiten tomar decisiones acertadas para la aceptación o rechazo de la leche.
- ✓ Las pruebas empleadas en la recepción garantizan la calidad de la leche para ser procesada.



Muchas

Gracias