





ELABORACIÓN POSTRES

Yogur Aflanado

JOSE LUIS SERRATO
Ingeniero de alimentos

Testaff

¿Qué es el yogur aflanado?



Es el producto en el que la leche pasteurizada, es envasada inmediatamente después de la inoculación, produciéndose la coagulación en el envase.

Es un yogur muy viscoso y cuya textura se asemeja a un pudín

Generalmente lo realizan unidades familiares con niveles mínimos de producción siendo la demanda limitada

¿Cuáles son los principales beneficios del yogur?

El yogur contiene vitaminas B (B1, B2, B3, B6, B9 y B12), A y E



¿Qué debo alistar para preparar yogur aflanado?

Alistar la materia prima, insumos, envases y utensilios necesarios según la formulación:

Materia prima e insumos
• 1 L Leche pasteurizada • 100 g Azúcar blanca si no le va a adicionar salsa de frutas, pero si le va a adiciona solo son 50g • 50 mL Cultivo comercial de yogur • 20 g Leche en polvo • 7 g Gelatina sin sabor • 1-2g CMC • 1 – 2 mL Saborizante alimentario de la fruta • 0,1 – 0,5 g Benzoato de sodio (Conservante – **Opcional**) • **Salsa de fruta (Opcional)** • 50g Fruta fresca madura • 70g Azúcar blanca • 35mL Agua potable

Envases y utensilios
• Olla antiadherente • Estufa • Balanza digital o análoga • Termómetro • Cuchara plástica • Envases plásticos o de vidrio















¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de yogur aflanado?





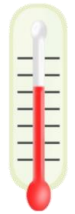


½ Leche pasteurizada

Pasteurización
•Lenta : **63°C por**
•**30 minutos**

Nivel microempresa:

Filtración
• Impurezas como pelos



60°C







Leche en polvo



CMC



Gelatina hidratada



½ Leche pasteurizada



Azúcar blanca

1. Aplicar las BPM

2. Alistamiento de MP e insumos

3. La ½ leche se pone al fogón junto con la mezcla licuada la otra mitad de la leche con el azúcar blanca, la leche en polvo, la gelatina sin sabor hidratada y el CMC agitando constantemente hasta que se diluyan muy bien a una temperatura de 60°C.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de yogur aflanado?



42 - 45°C

4. Después de tener una mezcla homogénea, bajar la temperatura en una rango 42 a 45°C para adicionar el cultivo.



Cultivo de Yogur Original



OPCIONAL



Sorbato de potasio o Benzoato de sodio

5. Se baja del fogón y se le agrega el cultivo del yogurt proveniente de un vaso de yogur original.

Adicional si desea una mayor conservación adicionar el benzoato de sodio

PROCESO DE ESTERILIZACIÓN DE LOS ENVASES



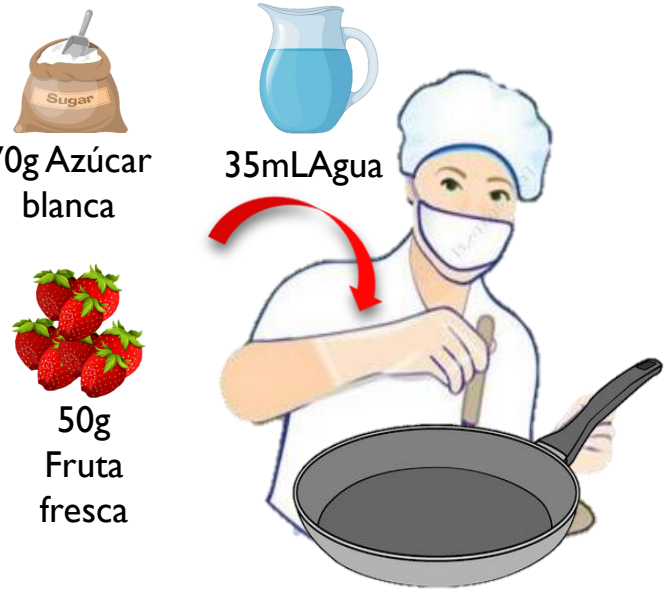
5 a 6 Onzas



¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de yogurt aflanado?

OPCIONAL

Preparación de la salsa de frutas para el yogur aflanado

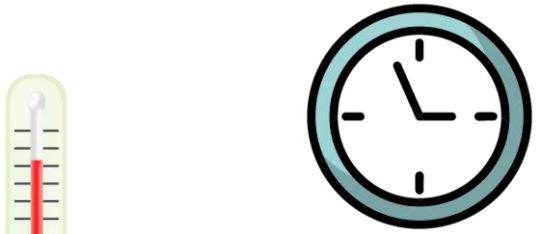


70g Azúcar blanca

35mLAgua

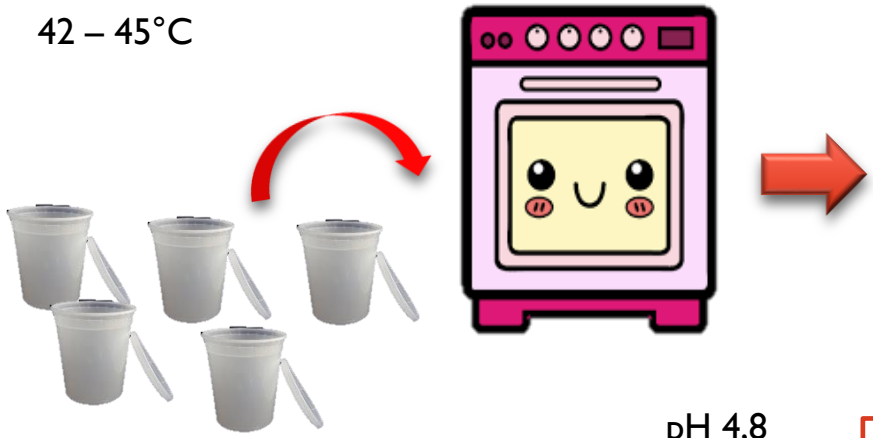
50g Fruta fresca

Se toma el azúcar y el agua y se pone al fuego junto con la fruta en un sartén, agitando constantemente para que no se pegue, bajándola del fuego luego de 5 minutos de hervor. Luego dejarlo reposar a 20°C.



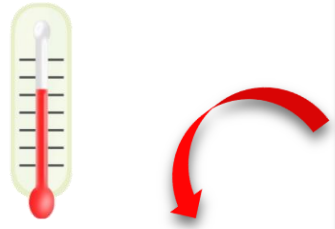
42 – 45°C

6 horas



pH 4,8

6. Se deja tapada la olla a esa temperatura durante 6 horas para garantizar su incubación, garantizando la temperatura de 42 a 45ªC durante todo el tiempo.



20°C

OPCIONAL



Salsa de frutas



7. Bajar la temperatura dejándolo reposar al ambiente aproximadamente a los 20°C incorporar la salsa de frutas (opcional), de lo contrario meterlo a la nevera a refrigeración por lo menos de 5 horas.

¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de yogur aflanado?

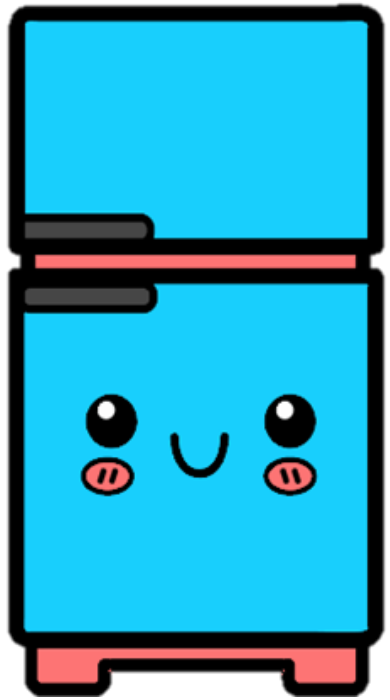








Rendimiento de 90 al 100% aproximadamente



8. Finalmente se envasa en envases plásticos en presentaciones personales (140mL (5Oz) o 180mL(6Oz))Se etiqueta y se almacena en la nevera hasta su consumo que es de máximo 7 días sin conservante, 15 días con conservante en envases no herméticos y 21 días con conservante en envase hermético.