



OPERARIO EN LECHES HIGIENIZADAS

Sesión 4. Leches fermentadas: yogurt aflanado

YESSICA MILENA ZAPATA

Ingeniero agroindustrial

Documento elaborado por Yessica Milena Zapata

ACTIVADOR COGNITIVO



¿Qué opinas de esta frase?

¿Qué es el yogurt 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 yogurt 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 yogurt?

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



¿Qué debo alistar para preparar yogurt 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 yogurt • 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





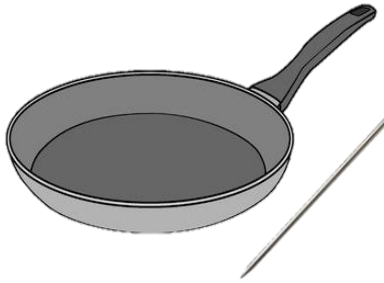


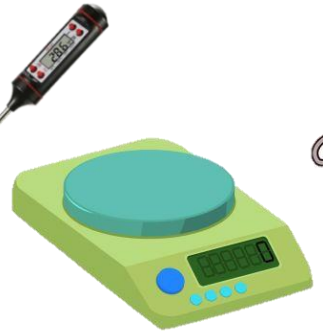














¿Cuál es el proceso productivo de elaboración de yogurt aflanado?







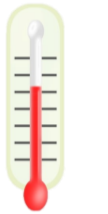
½ Leche pasteurizada

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 yogurt aflanado?





42 - 45°C

Pasteurización

- Lenta : **63°C por 30 minutos**
- Flujo continuo: 72°C por 15 segundos
- 90°C por 5 minutos con agitación



Cultivo del yogurt



OPCIONAL



Sorbato de potasio o Benzoato de sodio

4. Se mezclan los insumos en una licuadora y se ponen en el fogón hasta una temperatura de 42 a 45°C.

5. Se baja del fogón y se le agrega el cultivo del yogurt proveniente de un vaso de yogurt comercial (por ejemplo: El tapioka). 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 yogurt aflanado



70g Azúcar blanca

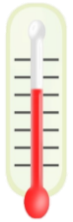


35mLAgua



50g Fruta fresca

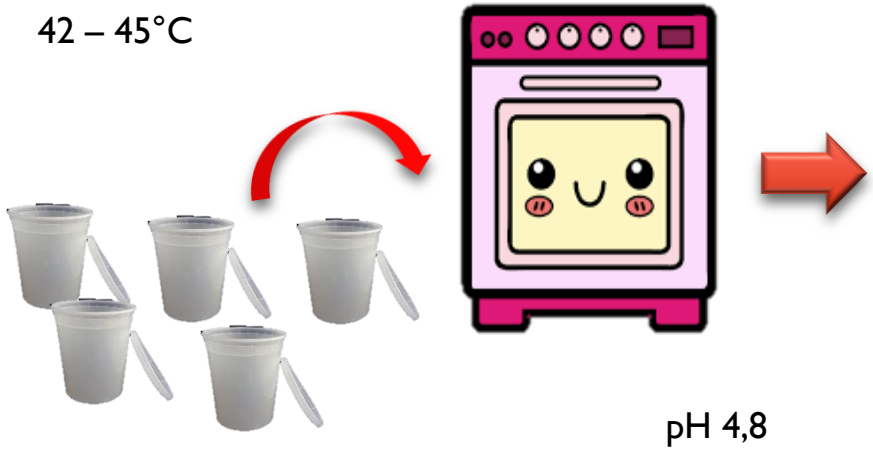
Se toma el azúcar y el agua y se pone al fuego junto con la fruta en un sartén, agitando constantemente para que no se pegue, bajándola del fuego luego de 5 minutos de hervor. Luego dejarlo reposar a 20°C.



42 – 45°C

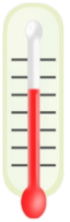


3 a 6 horas



pH 4,8

6. Se deja tapada la olla a esa temperatura durante 3 a 6 horas, teniendo presente que si se disminuye la temperatura se debe poner nuevamente al fuego para que recupere la temperatura de 42 a 45ªC.



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 a 12 horas.

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



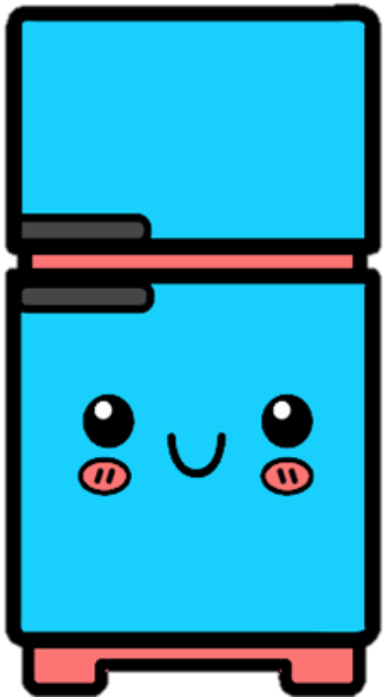






Rendimiento de 90 al 100% aproximadamente





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.

ACTIVIDAD I

Completar la frase con las palabras que están en la caja, de acuerdo a lo visto en clase

La principal ___diferencia___ en proceso con otros yogures es que se debe incubar en el ___envase___.

El consumo del ___yogurt___ provee muchos beneficios para la ___salud___.

Inicialmente requiero ___homogenizar___ muy bien la mezcla para que quede sin grumos,

Tiene un rendimiento ___similar___ al del yogurt batido e incluso puede superarlo.

No requiere rompimiento del ___coagulo___.

PALABRAS

- Similar
- Yogurt
- Diferencia
- Coagulo
- Salud
- Envase
- Homogenizar

ACTIVIDAD PARA LA CASA

- Comentar acerca de su experiencia vivida en la elaboración del producto, debajo del video de YouTube.
- Enviar a la actividad del Classroom sus fotos mientras realiza el producto y una final donde usted aparezca con el producto. Mínimo 15 fotos.