Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

Formulación Leche condensada

LECHE CONDENSADA INDUSTRIAL

DEFINICIÓN: Es el resultado de la concentración de la leche azucarada hasta lograr una consistencia espesa de fácil conservación. La leche condensada pertenece a la clase de productos llamados leches concentradas (evaporadas).

INGREDIENTES PARA 1 LITRO DE LECHE

-Azúcar: (150 gr – 170 gr)

-C.M.C: 0.1 gr

-Dióxido de Titanio: 0.1 gr

PROCEDIMIENTO

1. Mezclar la leche líquida, azúcar y dióxido de titanio, homogenizar bien. Reservar azúcar para adición del C.M.C.

2. Adición del C.M.C. en un poco de azúcar reservado, cuando se alcance la temperatura de 38°C.

3. Ebullición con agitación continua, hasta 60°BRIX o punto de leche condensada.

4. Empaque, en recipientes estériles, secos, limpios y con tapa.

5. Almacenamiento.

Diego Alejandro Sánchez Orjuela
Ingeniero Agroindustrial