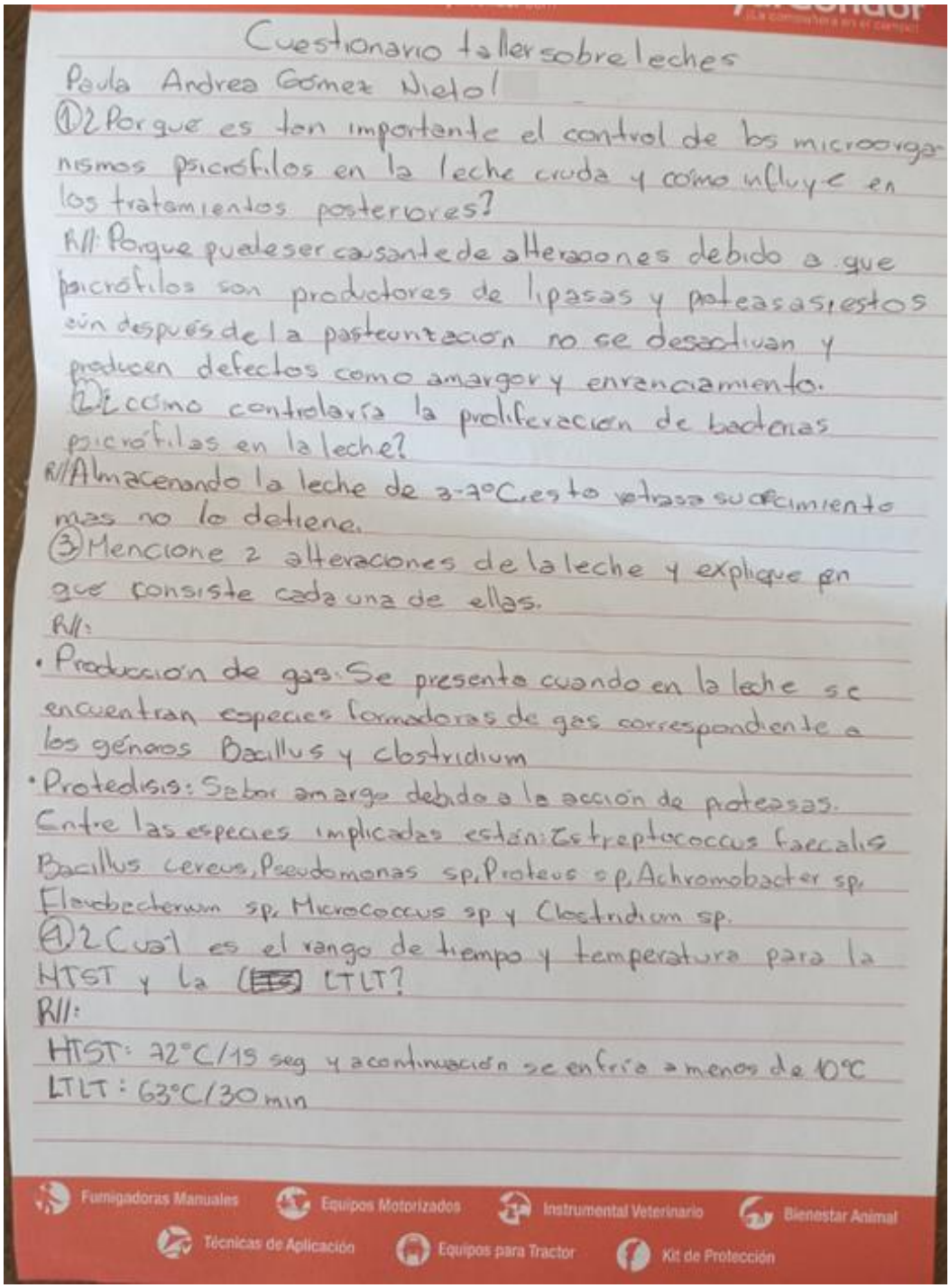
Taller Lacteos. Ficha: 2693415. Fecha: 12 de septiembre 2023



Cuestionario taller sobre leches

Paula Andrea Gomez Nieto!

①2 Porque es tan importante el control de los microorganismos psicrófilos en la leche cruda y como influye en los tratamientos posteriores?

R/I: Porque pueden ser causante de alteraciones debido a que psicrófilos son productores de lipasas y proteasas, estos aún después de la pasteurización no se desactivan y producen defectos como amargor y enranciamiento.

②2 Como controlaría la proliferación de bacterias psicrófilas en la leche?

R/I Almacenando la leche de 3-7°C esto retrasa su crecimiento mas no lo detiene.

③ Mencione 2 alteraciones de la leche y explique en que consiste cada una de ellas.

R/I:

- Producción de gas: Se presenta cuando en la leche se encuentran especies formadoras de gas correspondiente a los géneros Bacillus y clostridium
- Proteolisis: Sabor amargo debido a la acción de proteasas. Entre las especies implicadas están: Estreptococcus faecalis Bacillus cereus, Pseudomonas sp. Proteus sp. Achromobacter sp. Flavobacterium sp. Micrococcus sp y Clostridium sp.

④2 Cual es el rango de tiempo y temperatura para la HTST y la ~~(ESS)~~ LTLT?

R/I:

HTST: 72°C/15 seg y a continuación se enfría a menos de 10°C

LTLT: 63°C/30 min

Fumigadoras Manuales Equipos Motorizados Instrumental Veterinario Bienestar Animal
Técnicas de Aplicación Equipos para Tractor Kit de Protección