Dulce de suero



El dulce de suero es un producto elaborado, a partir del residuo proveniente de la elaboración de queso (lactosuero). Este cuenta con una excelente acogida debido a su contenido proteico y su alto nivel de edulcorantes (lactosa) en relación a otros productos lácteos (Posada et al, 2011). Esto permite aprovechar esta materia prima para la elaboración de postres o dulces, incorporando otras materias primas como azúcar, coco deshidratado, piña etc., además es una forma de recuperar costos en la elaboración del queso.

Formulación

Para la elaboración de dulce de suero se emplean materias primas como suero de queso, azúcar, arroz hidratado, piña, y coco rallado. Es necesario definir la cantidad a emplear de acuerdo con el suero a procesar (Tabla 3).

Materia prima	%	Cantidad			
Suero (Subproducto del queso)	100	1L	2L	4L	5L
Azúcar	22	220	440	880	1100
Arroz hidratado	5	50	100	200	250
Piña picada	10	100	200	400	500
Coco rayado	10	100	200	400	500
Licor (aguardiente) opcional	0,5	5 ml	10 ml	20 ml	25 ml

Una vez terminado el alistamiento de las materias primas con sus respectivas proporciones, se procede a elaborar el dulce de suero siguiendo los pasos descritos en el diagrama de flujo.

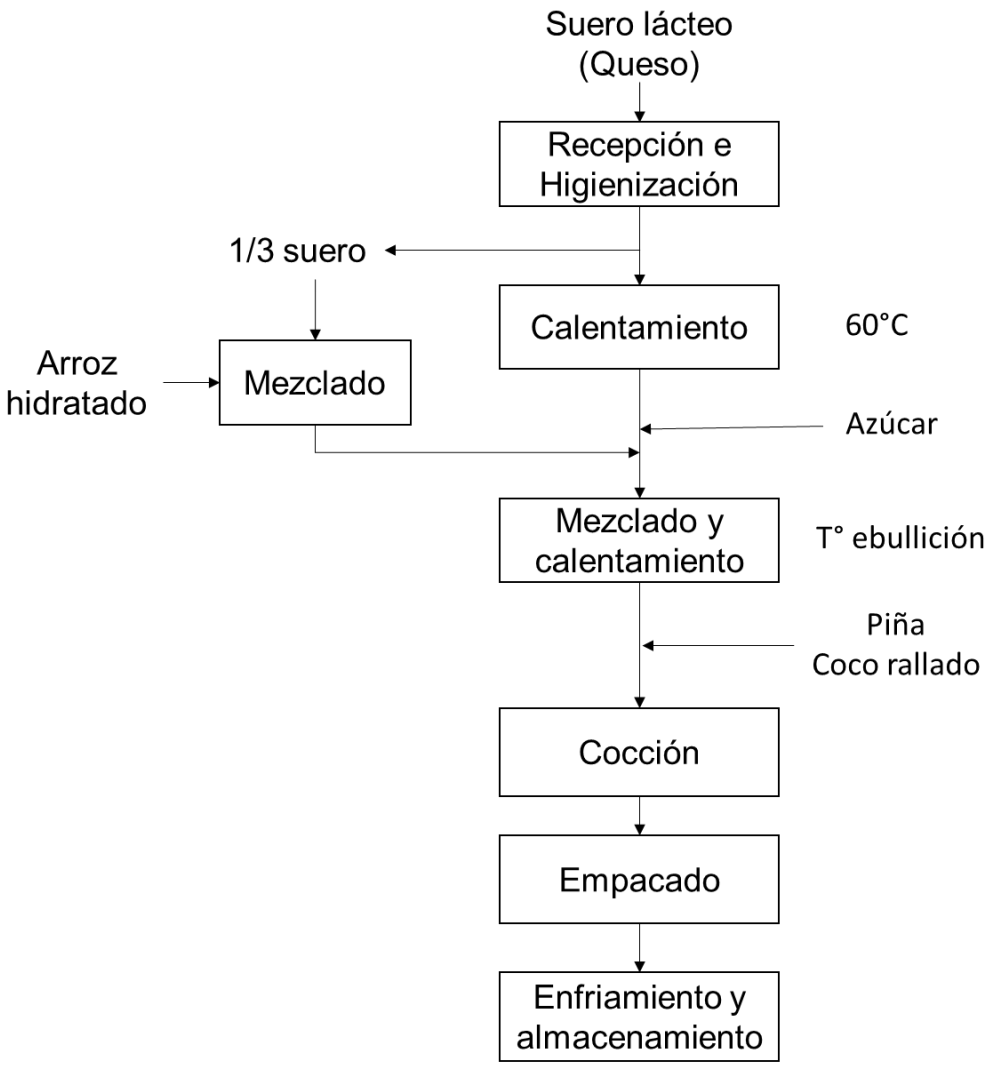


Diagrama de elaboración de dulce de suero

Descripción del proceso

Recepción e higienización: El suero es pesado, para conocer la cantidad que debe ingresar al proceso. Luego se filtra a través de una tela fina para eliminar cuerpos extraños.

Mezclado: el arroz previamente hidratado, se mezcla en una licuadora junto con una porción del suero filtrado (1/3) hasta formar una mezcla homogénea.

Calentamiento: El suero restante (2/3) se calienta hasta 60°C para facilitar la mezcla con los otros componentes. En este punto, se adiciona el azúcar y se mezcla hasta disolverla

por completo. Luego, se incorpora la mezcla de arroz hidratado + suero y se mezcla suavemente.

Mezclado y calentamiento: La mezcla se continúa agitando y calentando hasta llegar a temperatura de ebullición. Posteriormente, para dar sabor se incorpora piña picada y coco rallado y se continúa la agitación.

Cocción: la mezcla se sigue agitando a temperatura de ebullición hasta lograr una textura consistente y deseada. Una vez alcanzado la consistencia, para dar más sabor se puede agregar de manera opcional un licor (aguardiente).

Empacado: el dulce se empaca en recipientes resistentes al calor.

Enfriamiento: Luego de empacado, el dulce se enfría a temperatura ambiente y se almacena a la misma temperatura.