ELABORACIÓN DE LECHE CONDENSADA

OBJETIVOS

- Elaborar técnicamente el producto Leche Condensada.
- Realizar los parámetros de control en el proceso y en el producto terminado

DEFINICIÓN

La leche condensada es el resultado de la concentración de la leche azucarada hasta lograr una consistencia espesa de fácil conservación (55 a 60 °Brix). La leche condensada pertenece a la clase de productos llamados leches concentradas (evaporadas).

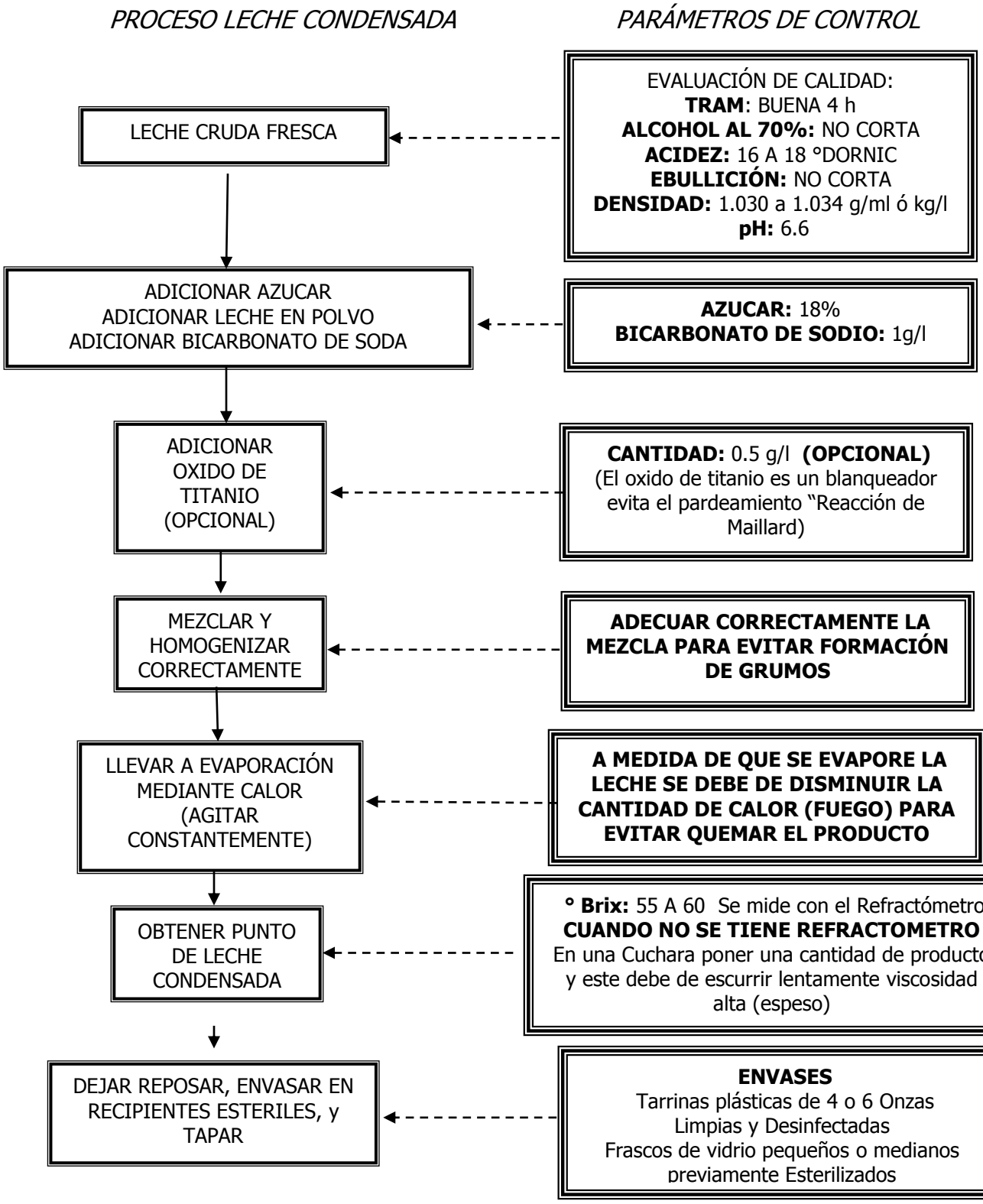
MATERIALES Y EQUIPOS

- Marmita con agitador ó ollas de capacidad según requerimiento.
- Cucharas o cucharones preferiblemente plásticas (nunca utilizar metálicas).
- Recipientes plásticos para pesar.
- Jarra medidora con aforo 1000 mililitros.
- Envases de vidrio esterilizados frascos de vidrio con tapa o Tarrinas plásticas con tapa debidamente higienizadas.
- Termómetro.
- Gramera o Balanza.
- Recipientes pequeños para hacer análisis de alcohol.

INGREDIENTES

- Leche
- Azúcar
- Bicarbonato de sodio

1. PARÁMETROS DE CONTROL



NOTA: *Todos los porcentajes están referidos al peso (p/p) de la leche cruda fresca que entra al proceso*

NOTAS Y RECOMENDACIONES

En caso de hacer falta la balanza, se puede realizar una aproximación de los pesos calculados según los porcentajes requeridos, la cual es: 1 cuchara sopera colmada equivale aproximadamente a 20 g de insumo y una cucharadita dulcera raza, equivale a 2 g de insumo.

Los recipientes, con sus respectivas tapas para el empaque de la leche condensada, deben estar previamente lavados correctamente y ESTERILIZADOS con agua hirviendo, para evitar contaminación con m.o.

Es INDISPENSABLE manejar durante todo el proceso de elaboración de los productos los criterios de las BPM como limpieza con límpido de los mesones, uso de ropa limpia y adecuada, tapabocas y cofia, en general, un procesamiento totalmente higiénico.

TALLER E INFORME

- Elaborar el informe de elaboración del producto con fotos durante el proceso y con una breve explicación de cada paso realizado explicando cada etapa.
- Realizar cálculos de rendimiento cuanta materia prima utilizó y cuanto producto terminado obtuvo.
- Realizar una evaluación organoléptica del producto.
- Si algo resultase mal evaluar las causas del problema.
- Realizar los cálculos de costos por cada litro de producto terminado y compararlo el precio con un producto comercial.
- Guardar y almacenar una muestra pequeña, como evidencia.

Subir la evidencia al DRIVE en el siguiente enlace por favor
https://forms.gle/zm4Nh2sqhPtUrDEs5