

Separación por membranas de la leche

Modalidad: curso e-Learning Duración: 9 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

- Explicar las diferentes técnicas de separación por membranas, finalidad y condiciones de aplicación
- Describir los métodos de mezclado, disolución y maduración empleados en la normalización o elaboración, relacionándolos con los distintos tipos de productos y señalando, en cada caso, los equipos necesarios y las condiciones de operación.

CONTENIDOS

1. Tecnologías de membrana y definiciones.
2. Principio de separación por membranas, módulos de filtración.
3. Límites de separación.
4. Transporte de material a través de la membrana.
5. Normalización proteica