

Homogeneizadores de la leche

Modalidad: curso e-Learning Duración: 10 horas

Categorías: Industrias alimentarias

OBJETIVOS

- Integrar los tratamientos térmicos y físicos en el conjunto de los procesos de elaboración
- Identificar la finalidad, el fundamento, equipos y condiciones de aplicación de la homogeneización en esta etapa del proceso.

CONTENIDOS

1. Objetivo y necesidad de la normalización u homogeneización de la leche.
2. Tecnología de la rotura de los glóbulos de grasa.
3. Necesidades del proceso.
4. Efecto de la homogeneización.
5. Bomba de alta presión y cabezal de homogeneización.
6. Eficiencia de la homogeneización, influencia de la temperatura y métodos analíticos de control de la homogeneización