

Recapitulación

Al preparar la leche para cultivo industrial se hace lo siguiente:

- Seleccionarla.
- Filtrar.
- Pasterizarla.

Pasterizar la leche es calentarla el tiempo suficiente para matar la mayoría de la flora banal y la totalidad de las bacterias patógenas.

Hay dos formas de pasterizar la leche:

- Lenta.
- Rápida.

En la pasterización lenta la leche se calienta a 63°C durante 30 minutos y en la rápida a 72°C durante 15 segundos.

Para pasterizar la leche se utilizan ollas con tapa o pasterizadores lentos.

El equipo necesario para preparar cultivo industrial se prepara así:

- Lavar con agua tibia a 50°C.
- Lavar con solución detergente a 70°C.
- Desinfectar usando solución desinfectante.
- Esterilizar.

Autoevaluación final

Usted ya terminó el estudio de esta cartilla y respondió correctamente los autocontroles; ahora le corresponde desarrollar la autoevaluación final cuyo cuestionario es el mismo de la autoprueba de avance. Búsquela al principio de la cartilla, resuélvala y compare sus respuestas con las que aparecen a continuación.

- Estéril
- Desinfecte usando solución desinfectante
- Lavar con solución desinfectante a 70°C
- Lavar con agua fría a 60°C
- Lavar es rápido así
- El agua caliente ayuda a desinfectar el vidrio
- Para desinfectar el vidrio se utilizan días con tapa o pasteurizadores lentos
- Para desinfectar el vidrio se utilizan días con 75°C durante 15 segundos
- 65°C durante 30 minutos y con la tapa a
- En la desinfección entre la tapa se calienta
- Rápido
- Lento
- Lento

Hoja de respuestas

Hoja de respuestas

AUTOCONTROL No. 1

1. V
2. V
3. V
4. F
5. F

Autocontrol No. 2

1. V
2. F
3. V
4. V
5. F
6. V

AUTOEVALUACION FINAL

1. b.
2. d.
3. a.
4. d.
5. a.
6. b.
7. c.
8. c.

HOJA DE TRABAJO TRABAJO ESCRITO

OTROS DATOS

Nombre y apellido: _____
 No. de matrícula: _____
 Dirección: _____
 Municipio: _____
 Fecha de envío: _____
 Alumno al que pertenece: _____

Envíe esta hoja a su tutor a la siguiente dirección:

1. Usted tiene 100 litros de leche y debe pasteurizarlos. Para ello cuenta con un pasteurizador. ¿Cómo lo hace?
2. Si usted tuviera la oportunidad de escoger entre los dos tipos de pasteurización. ¿Cuál escogería? ¿Por qué?
3. Explique brevemente la forma como preparó el equipo para elaborar cultivo industrial.
4. ¿Cuánta leche usó para preparar el cultivo industrial?
5. ¿Cómo prepara la leche para elaborar el cultivo industrial?

Una vez haya respondido estas preguntas, envíelas a su tutor a la siguiente dirección:

HOJA DE RESPUESTAS

TRABAJO ESCRITO

Nombres y apellidos: _____

No de matrícula: _____

Dirección: _____

Municipio: _____ Departamento: _____

Fecha de envío: _____

No de la cartilla: _____

Si no le alcanza esta hoja, utilice una adicional.

Vocabulario

Hojas de Aprovechamiento

BANAL: Sin importancia y que no causa gran perjuicio.

FLORA: Conjunto de especies vegetales presentes en la leche y sus derivados.

INSOLUBLE: Que no se disuelve.

NOCIVA: Perjudicial.

PATOGENA: Que produce enfermedades.

PUTREFACCION: Descomposición de una sustancia orgánica.

REMOVEDOR: Quitar una cosa que se encuentra pegada a otra.

Bibliografía

- *Convenio SENA-HOLANDA. Manual de leches ácidas.* Bogotá. Colombia, 1976.
- *VEISSEYRE, Roger. Lactología técnica.* Editorial Acribia Zaragoza. España. 1980.