

Autocontrol No. 3

Escriba sobre la raya que aparece al final de cada frase una F si es falsa o una V si es verdadera.

1. Un objetivo del amasado de la mantequilla es estandarizar su composición _____
2. El amasado depende del contenido de agua y la conservación de la mantequilla terminada _____
3. El objetivo del salado de la mantequilla es darle mejor sabor y prevenir el desarrollo de bacterias _____
4. Una forma de agregar sal a la mantequilla es en pasta _____

5. La mantequilla se empaqua para darle mejor presentación _____
6. La temperatura ideal para conservar la mantequilla es de 20°C _____
7. La mantequilla puede presentar defectos de textura como sabor a sebo _____
8. El enranciamiento de la mantequilla es provocado por la hidrólisis de la materia grasa _____

Compare sus respuestas con las de la página 30. Si sus respuestas son correctas, avance en un estudio. Si por lo contrario, falló en alguna, repita de nuevo hasta que logre el aprendizaje.

8 Recapitulación

Después de preparar la crema para la mantequilla, se procede a elaborar la mantequilla en la forma siguiente:

- Batir la crema
- Desuerar la mantequilla sacando el suero por la llave de la batidora o manualmente.
- Lavar la mantequilla, con el fin de sacar el suero que se encuentra entre los granos de mantequilla.
- Amasar la mantequilla, esta regula el contenido de agua y la distribución de los demás componentes de la mantequilla.
- Salar la mantequilla, esto es con el fin de darle mejor sabor y prevenir el desarrollo de bacterias, levaduras y mohos.
- Agregar colorantes a la mantequilla si se desea.
- Moldear la mantequilla en moldes de madera con capacidad de una libra o kilo.
- Empacar la mantequilla para darle presentación comercial y protegerla de contaminaciones.
- Conservar la mantequilla enfriandola inmediatamente después del empaque.
- Determinar el rendimiento.
- Determinar la grasa en la mantequilla por el método Gerber.
- Controlar la calidad del producto.

Autoevaluación final

El presente cuestionario le permite comprobar si logró o no el aprendizaje del tema tratado en esta cartilla.

Cada pregunta tiene 4 posibles respuestas, pero solo una es correcta. Selecciónela y encierre en un círculo la letra correspondiente.

1. El propósito del lavado de la mantequilla es:
 - a. Eliminar el suero que se encuentra entre los granos de la mantequilla.
 - b. Aumentar el tamaño de los granos de la mantequilla.
 - c. Disminuir el tiempo de conservación del producto.
 - d. Sacar parcialmente el suero de la crema.
2. La temperatura del agua de lavado es de gran importancia para que:
 - a. La mantequilla obtenida alcance su máximo de suerado.
 - b. El producto final alcance la mejor consistencia.
 - c. Al sacar el suero la crema se endurece un poco.
 - d. El suero sacado presente las características deseadas.
3. El amasado de la mantequilla regula el contenido de:
 - a. Sólidos totales.
 - b. Grasa.
 - c. Agua.
 - d. Sólidos no grasos.
4. Un objetivo del salado de la mantequilla es:
 - a. Darle mejor sabor y gusto.
 - b. Disminuir el período de conservación.
 - c. Aumentar el peso.
 - d. Sacar todo el suero presente en ella.
5. El color amarillo de la mantequilla se debe a un colorante natural que es:
 - a. Zanahoria.
 - b. Productos vegetales.
 - c. Alfalfa.
 - d. Caroteno.
6. Los moldes que generalmente se usan para moldear la mantequilla son de:
 - a. Aluminio.
 - b. Plástico.
 - c. Madera.
 - d. Acero.

Hoja de respuestas

AUTOCONTROL No. 1

1. Mantequilla

2. Batido

3. Temperatura

4. Más

5. Velocidad

AUTOCONTROL No. 2

1. Desuerar.

2. Suero

3. Consistencia, tamaño.

4. Líquido, mantequilla.

AUTOCONTROL No. 3

1. V

2. V

3. V

4. V

5. V

6. F

7. F

8. V

AUTOEVALUACION FINAL

1. a.

2. b.

3. c.

4. a.

5. d.

6. c.

Trabajo Escrito

TRABAJO ESCRITO

Tome una cantidad determinada de crema, elabore mantequilla. Con base en lo anterior, responda las siguientes preguntas y envíelas a su tutor.

1. ¿Cuánta crema usó?
2. Explique brevemente cómo desueró la mantequilla.
3. ¿Qué cantidad de grasa presentó la mantequilla?
4. ¿Cuánta sal agregó a la mantequilla?
5. ¿Cuál fue el rendimiento que obtuvo?
6. ¿Qué características presenta el producto terminado?

Una vez haya respondido estas preguntas, envíelas a su tutor

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

AUTOCORRECCIÓN	
1. Matricula	1
2. Datos	2
3. Fecha de envío	3
4. Dirección	4
5. Municipio	5
6. Departamento	6

EVALUACIÓN FINAL	
1. Descripción	1.0
2. Sumo	2.0
3. Consideraciones generales	3.0
4. Limpieza y presentación	4.0

Bibliografía

- *Equipo regional de fomento y capacitación en lechería para América Latina. F.A.O. Manual de elaboración de mantequilla. Santiago. Chile. 1980.*

MARGARINOS, H. *Elaboración de mantequilla. Universidad Austral de Chile. No. 15. Chile. 1979.*

VEISSEYRE, Roger. *Lactología Técnica. Editorial Acribia. Zaragoza. España. 1980.*