



AULA

de productos lácteos
y tecnologías alimentarias

Equipos e instalaciones

Línea de productos fermentados

LÍNEA DE PRODUCTOS FERMENTADOS

Esta sección dispone de los útiles necesarios para elaborar leches fermentadas. A partir de leche pasteurizada-homogeneizada y con ingredientes incorporados, se puede llevar a cabo el procesamiento para obtener:

- productos sólidos (de fermentación en envase).
- semisólidos (fermentación en tanque y posterior envasado).
- líquidos (fermentación en tanque y posterior tratamiento mecánico).

Fermentación



Depósito de fermentación *Pierre Guerin*



Depósito de fermentación *Perinox*

Disponemos de dos depósitos de fermentación (lactofermentadores) de 150 litros y 300 litros de capacidad.

El lactofermentador de 300 litros, marca *Pierre Guerin*, es un depósito ultralimpio con sistema de calentamiento por vapor, refrigeración con agua y agua helada, y agitación. Es posible presurizar con aire estéril y está totalmente automatizado para controlar la temperatura. Dispone de agitación específica para el tratamiento de texturas delicadas.

El depósito de 150 litros, marca *Perinox*, cuenta con sistema de agitación de velocidad regulable, camisa y sistema de calentamiento por vapor y enfriamiento por agua y agua helada.

Intercambiador de calor



Intercambiador de placas

Intercambiador de calor de placas *tetra Pak* con bomba lobular para reducir la cizalla del producto. Consta de dos secciones de trabajo: calentamiento y enfriamiento.

Caudal de trabajo de 1.000 l/h. Permite ajustar la temperatura de la leche (calentamiento o enfriamiento) antes de la fermentación y el enfriamiento del yogur tras su elaboración.

Envasadora



Envasadora rotativa automática

Envasadora rotativa automática (marca *Efabind*, modelo *R-8*) en condiciones ultralimpias con cabina de flujo laminar. Está compuesta por dos módulos de dosificación para envasado bicapa que permiten envasar productos fluidos, incluso con partículas.

Envasado en vasos preformados plásticos y termosellado con tapa de aluminio.

Dispone de un módulo para la dosificación de cuajo en la elaboración de queso fresco MMV.