



**AULA**

de productos lácteos  
y tecnologías alimentarias

**Equipos e instalaciones**

***Línea de recepción***

---

## LÍNEA DE RECEPCIÓN

Una vez que la leche llega en transporte refrigerado a nuestras instalaciones, el camión cisterna se conecta en el muelle de descarga con una manguera a la línea de recepción para bombear la leche cruda de forma automatizada a los tanques de almacenaje.

Precediendo a la bomba de impulsión, existe un filtro que recoge las partículas más gruesas. Asimismo, la línea dispone de un desaireador donde se elimina parcialmente el aire que contiene la leche cruda y aquel que se pueda incorporar durante el proceso de trasvase.

## Almacenamiento



Depósitos isotérmicos de almacenamiento

Para poder almacenar leche cruda durante la recepción, la sala de almacenamiento está dotada con los siguientes depósitos.

- ❏ 2 depósitos isotérmicos *Perinox* de 1.000 y 2.000 litros de capacidad dotados de agitador y sensores de nivel y temperatura.
- ❏ Depósito isotérmico *Perinox* de 3.000 litros de capacidad dotado de agitación y sensores de nivel y temperatura. Incluye camisa para ajustar la temperatura mediante circulación de agua helada o caliente.

## Termización



Intercambiador de placas

El termizador o intercambiador de calor de placas Perinox consta de cinco secciones de trabajo: recuperación 1, recuperación 2, calentamiento, mantenimiento y enfriamiento.

Caudal nominal de proceso:  
1.000 l/h, 18 segundos de  
mantenimiento.

En este equipo se realizan los pretratamientos térmicos de la leche, suero u otros líquidos recibidos con el objetivo de reducir la carga microbiana inicial, especialmente las bacterias psicrótrofas.

## Desnatado

Separadora centrífuga (*Seital*, modelo *SE12X*) de limpieza automática (autodeslodante).

Capacidad de proceso: 1.000 l/h

Este equipo permite higienizar la leche cruda, proceso mediante el cual se elimina parte de la suciedad y células. Por otra parte, realiza el desnatado de la leche, obteniéndose así nata y leche desnatada para, posteriormente en cada caso, realizar la estandarización del contenido graso de la leche mediante la mezcla de estas dos fracciones.



Separadora centrífuga