

EXAMEN DE PROCESAMIENTO DE LACTEOS Y CEREALES (SOBRE 20)

NOMBRE: _____

¿Cuál es la sustancia responsable de que la leche fresca se auto-conserve?

¿Qué microorganismo podría producir proteinasas muy termoestables y por lo tanto parcialmente inactivadas por el proceso UHT?

¿Cuál es la importancia de la termización?

Para fabricar leche en polvo a partir de leche descremada se recomienda pasteurizar a _____ °C durante 3 minutos y para leche con materia grasa a 90°C durante 3 minutos.

La temperatura óptima de actividad del cuajo es de _____ °C, pero no actúa a menos de 10°C ni a más de 68°C.

MSC. Patricio Cáceres