

Manual de industrias lácteas

Indice

1	La producción de leche	1
2	Química de la leche	13
3	Reología	37
4	Microorganismos	45
5	Recogida y recepción de la leche	65
6	Equipamiento de procesado de la leche	73
6.1	Intercambiadores de calor	75
6.2	Separadoras centrífugas y normalización de la grasa de la leche	91
6.3	Homogeneizadores	115
6.4	Filtros de membranas	123
6.5	Evaporadores	133
6.6	Desaireadores	139
6.7	Bombas	143
6.8	Tuberías, válvulas y accesorios	153
6.9	Tanques	161
6.10	Control de proceso	165
6.11	Sistemas auxiliares	175
7	Diseño de una línea de proceso	189
8	Productos lácteos pasteurizados	201
9	Leche de larga duración	215
10	Producción y preparación de cultivos y starters	233
11	Productos lácteos acidificados	241
12	Mantequilla y productos lácteos para untar	263
13	Grasa láctea anhidra. Aceite de mantequilla	279
14	El queso	287
15	Procesado del lactosuero	331
16	Leches concentradas	353
17	Leche en polvo	361
18	Productos lácteos recombinados	375
19	Helados	385
20	Caseína	395
21	Limpieza de los equipos	403
22	Efluentes de las industrias lácteas	415
	Literatura	425
	Indice desarrollado	427