

CEMRAF

Precompetitivo

Desarrollo de una metodología para la evaluación del desempeño de tinas queseras y cambios introducidos en la tecnología de fabricación de quesos.

Gallino R., Storani E., Robert L., Giraudo F., Monje J.

Las empresas lácteas, cuando necesitan seleccionar equipamiento para la producción de quesos a partir de la oferta existente o cuando, para un mismo equipamiento, requieren establecer los parámetros de fabricación para un determinado tipo de producto no cuentan con una metodología normalizada que les permita evaluar el desempeño de los equipos o los cambios tecnológicos implementados para un mismo equipo.

Como parte de la solución al problema, se diseña una metodología de evaluación del desempeño de las tinas queseras. La metodología permite al mismo tiempo evaluar cambios introducidos en la tecnología de fabricación por variación de parámetros tecnológicos, incorporación de aditivos, sustitución de insumos o variación en la calidad de la materia prima.

Se diseñó una metodología que contempla la distribución del tamaño de partículas que se obtienen luego del uso del equipo o del cambio introducido y determina, considerando las pérdidas de los componentes de la leche en el suero residual, el cálculo de los rendimientos y eficiencias.

La metodología permite la evaluación de la calidad de la materia prima utilizada, el desempeño de distintos coagulantes en la elaboración, el desempeño de los sistemas de corte y agitación.

Se caracterizan distintos diseños de tinas y su aptitud a la fabricación de determinado producto.

Para mayor información contactarse con: Rodolfo Gallino en CEMRAF-CITIL (Centro Regional Rafaela) (citil@inti.gov.ar)

Este material es de divulgación pública.

Puede ser reproducido por cualquier medio, siempre que se conserve su integridad y se cite la fuente.

| [Home](#) | [Jornadas...](#) | [Trabajos por Área](#) | [Trabajos por Centro](#) | [Búsqueda por Palabras](#) |