

LECHE E INDUSTRIAS DERIVADAS

Profesor: D. SANTIAGO ALTÉS ROIG

Químico-Farmacéutico

Martes, 23 de noviembre.

Lección 1.^a

Anomalías. — Defectos. — Ordeño. — Recogida. — Transporte. — Saneamiento. — Reconocimientos o análisis en la leche.

Martes, 30 de noviembre.

Lección 2.^a

Fabricación de nata y mantequilla. — Desnatado. — Nata. — Usos en estado fresco. — Mantequilla. — Maduración de la nata. — Batido, amasado, moldeo. — Conservación. — Defectos. — Leche desnatada. — Aprovechamiento de la misma. — Caseinería.

Martes, 7 de diciembre.

Lección 3.^a

Fabricación de quesos. — Diferentes clases. — Cuajado. Moldeado. — Prensado. — Salazón. — Maduración. — Defectos. — Aprovechamiento del suero de quesería.

Martes, 14 de diciembre.

Lección 4.^a

Leches de conservación indefinida. — Leche esterilizada. — Leche condensada. — Leche concentrada sin azúcar. — Leche en polvo.

Leches fermentadas: Yoghourt. — Kéfir.

Leches dietéticas maternizadas.