

PROCESO ELABORACIÓN CREMA Y MANTECA

Procesos parecidos, productos distintos

Ambos procesos comienzan en los tambos, certificados libres de Tuberculosis y Brucelosis. Estos cuentan con instalaciones modernas que poseen agua segura y aplican una higiene estricta en el proceso de ordeño y conservación. De ahí en adelante, se le otorga suma importancia al cuidado de la cadena de frío, a lo largo de todo el recorrido que realiza la leche, desde que sale del campo hasta llegar a los comercios.

CREMA DE LECHE

Todo con un poco de crema es más rico, ¿no? Frutillas, pastas, postres, pollo, papas... Batida, o directo en tus comidas. ¡Concocé cómo la elaboramos!

1) Introducción

La crema de leche es un alimento de alto valor energético y alta concentración de vitamina A. De aroma y sabor característicos por los componentes grasos que la leche por su naturaleza contiene

2) Proceso de elaboración

Dentro de la leche hay glóbulos de grasa: son los componentes de mayor tamaño y los más livianos, por eso tienden a flotar formando lo que conocemos como "**nata**". Para dividir la crema del resto de los componentes de la leche se utiliza una separadora centrífuga llamada "**desnatadora**". El proceso es simple: sus discos internos giran a gran velocidad y la materia grasa, al ser más liviana, se junta en el centro mientras que la leche descremada es impulsada hacia afuera. Una vez obtenida la crema, se pasteuriza, es decir la calentamos a 98° por 72" y luego se envía a tanques refrigerados.

Envasado

A continuación, la crema se envasa en diferentes presentaciones. Las cremas terminadas viajan por cintas transportadas hasta agruparse en cajas de cartón, formando distintos packs para luego dirigirse a los pallets. ¿Cómo son las presentaciones de la crema?

- Crema clásica para batir:
 - Envase tetra top de 200 ml.
 - Envase tetra top de 330 ml.
 - Envase tetra square de 520 ml.
 - Larga vida en Envase tetra slim de 200ml.
 - Chantilly.

- Crema para cocinar:
 - Liviana en Tetra Top 200 ml.
 - Tetra Top 200 ml.
 - Tetra Top 330 ml.

Estos son algunos de los envases y presentaciones de la crema de leche:



5) Duración del producto

En envase cerrado, la vida útil de la crema de leche en sus distintas clases es de entre 24 y 35 días. Una vez abierta, debe ser consumida dentro de 2 a 3 días.

6) Instrucciones de uso

Para elegir la mejor crema se recomienda agitar el envase cerca del oído. Si se escucha un sonido fresco y claro, la crema tiene el punto justo de cremosidad.

Y ahora la parte más divertida, ¿cómo la consumimos? La crema es protagonista de muchísimas recetas tanto dulces como saladas.

- **DULCE:**

Frutillas o ensalada de frutas con crema

Flan con dulce de leche y crema

Relleno para tortas

- **SALADO:**

Salsa para pastas y arroces

Pollo a la crema

Papas a la crema

¿Se te ocurren más formas? Comentalas con tus compañeros y compañeras.

MANTECA

¿A quién no le gusta el pan con manteca? Es uno de los clásicos de nuestro país y probablemente la merienda favorita de muchos. Pero, ¿sabés de dónde viene la manteca? A continuación te lo contamos paso por paso.

1) Proceso de elaboración

¿Sabías que hace muchos años se obtenía la manteca revolviendo a mano? Hoy todo es más fácil y gracias a las máquinas de La Serenísima podemos hacer el proceso más fácil, rápido e higiénico

Empecemos: como ya vimos más arriba, la leche por naturaleza contiene glóbulos de grasa que forman lo que conocemos como "nata". Para elaborar la manteca, necesitamos separarlos en un equipo que se llama **desnatadora**. El resultado obtenido es el la crema que ya vimos anteriormente. Ese material se transporta por cañerías al sector de **elaboración** donde se pasteuriza. Luego, se la coloca en tanques donde se bate a alta velocidad hasta formar los **gránulos de manteca**. El líquido que se desprende del proceso es conocido como "suero", que es separado del producto final. A medida que la manteca avanza se va homogeneizando en una única masa.

2) Envasado

El producto se transporta por cañerías a 18° C hasta los equipos de envasado, que las fracciona en los distintos tamaños y es envasada en presentaciones de papel de aluminio. Estos paquetes se guardan dentro de cajas de cartón y estas cajas, a su vez, son guardadas por un brazo mecánico en cámaras de frío para su conservación. ¿Cómo son las presentaciones de la manteca?

- Manteca multidefensas en Panes de 100g y 200 g.
- Manteca Para Untar Light en pote de 200 gr.

Todos los productos son analizados en laboratorios de proceso a medida que los vamos elaborando. Además, una vez que el producto está terminado lo enviamos al laboratorio de control de calidad para que, si cumple con todos los requisitos, se pueda comercializar.

3) Duración del producto

En envase cerrado la vida útil de la manteca en sus distintas clases puede ir desde los 60 a 100 días; según su presentación. Una vez abierto el producto, dependiendo de las condiciones de almacenamiento y manipulación, se sugiere consumir dentro de los 10 días.

ACTIVIDADES + RESPUESTAS

Nivel 1: niños

(hasta 9 años)

1) PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- ¿Por qué ponemos la leche en una máquina que la hace girar muy rápido?
A) Para separar los ingredientes sólidos de los líquidos
B) Para calentarla
C) Para mezclarla bien

2) VERDADERO O FALSO

- Una vez que ya tenemos la crema de leche, se envía a pasteurizar.
A) Verdadero
B) Falso
- Para hacer la manteca, primero hay que formar la crema.
A) Verdadero
B) Falso
- Para hacer la manteca necesitamos queso.
A) Verdadero
B) Falso
- Solo existe un tipo de crema de leche.
A) Verdadero
B) Falso

3) MARCÁ LA/S CORRECTA/S

Marcá con un círculo las comidas o ingredientes que queden perfectos con crema.



(RTA: fideos, frutillas, flan)

¿A qué otra comida le agregás crema?

ACTIVIDADES + RESPUESTAS

Nivel 2: estudiantes

(entre 10 y 17 años)

1) ORDENAR

Ordená los pasos de elaboración de la manteca:

La crema se coloca en tanques y se forman granos

La crema se pasteuriza.

Se obtiene la crema

La leche ingresa a la *desnatadora*

Envasado

La crema viaja por cañerías al sector de elaboración

La leche llega a la fábrica

Se forma la manteca

1°) _____

2°) _____

3°) _____

4°) _____

5°) _____

6°) _____

7°) _____

8°) _____

(RTA:

La leche llega a la fábrica

La leche ingresa a la desaladora

Se obtiene la crema

La crema viaja por cañerías al sector de elaboración

La crema se pasteuriza.

La crema se coloca en tanques y se forman granos

Se forma la manteca

Envasado)

2) PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- ¿Cómo se llama la máquina centrifugadora que separa los componentes grasos de los líquidos en el proceso de producción del crema y la manteca?

D) Desnatadora

E) Centrifugadora

F) Discos

3) VERDADERO O FALSO

- Una vez que ya tenemos la crema de leche, se envía a pasteurizar.

A) Verdadero

B) Falso

- El tiempo de duración de la manteca una vez abierta es de 2 días.

A) Verdadero

B) Falso

- Antes, la manteca se obtenía mezclando y revolviendo la crema a mano.

A) Verdadero

B) Falso

- Tanto para la producción de la crema de leche como para la elaboración de manteca, se utiliza la parte sólida (es decir, la parte grasa) de la leche.

A) Verdadero

B) Falso