



OPTIMIZACIÓN EN PROCESOS Y TECNOLOGÍAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS LÁCTEOS (OPTILAC)

El objetivo es la optimización de procesos en cuanto a la calidad, rendimiento y vida útil de diferentes productos lácteos estudiado. En concreto se estudiarán tecnologías nóveles como las altas presiones comparándolas con los tratamientos térmicos de distinto grado de intensidad.

IMPACTO

El estudio de la cinética de coagulación permitirá conocer cómo el tratamiento afecta a los tiempos de coagulación, firmeza de las cuajadas y capacidad de retención de agua de las mismas, factores directamente relacionado con la calidad y rentabilidad del producto.

Colabora:



(BES2017-082366)

Financiación



Cofinanciación: Fondo Social Europeo, la Agencia Estatal de Investigación a través del Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2013-2016 (BES 2017-082366)

