

**EXAMEN DE PROCESAMIENTO DE LACTEOS Y CERALES ( SOBRE 20)**

**NOMBRE:** \_\_\_\_\_

¿Cuál es la sustancia responsable de que la leche fresca se auto-conserve?

¿Qué microorganismo podría producir proteinasas muy termoestables y por lo tanto parcialmente inactivadas por el proceso UHT?

¿Cuál es la importancia de la termización?

Para fabricar leche en polvo a partir de leche descremada se recomienda pasteurizar a \_\_\_\_\_ °C durante 3 minutos y para leche con materia grasa a 90°C durante 3 minutos.

La temperatura óptima de actividad del cuajo es de \_\_\_\_\_ °C, pero no actúa a menos de 10°C ni a más de 68°C.

MSC. Patricio Cáceres