

SUERO ÁCIDO, UNA GRAN VENTAJA LÁCTEA



Figura 1. Proceso tradicional de yogur griego concentrado

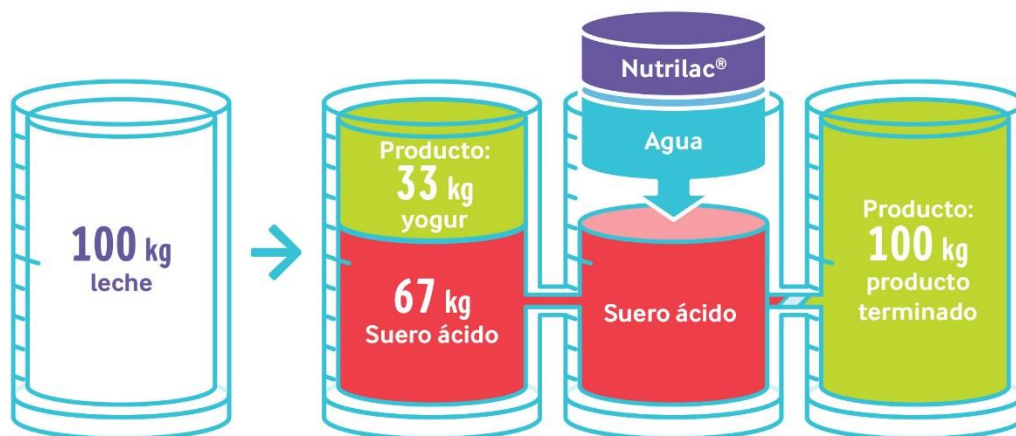


Figura 2. Las proteínas con el nuevo desarrollo** aumentan el rendimiento de la leche utilizada inicialmente en, por ejemplo, la producción de yogur griego del 33% al 100%

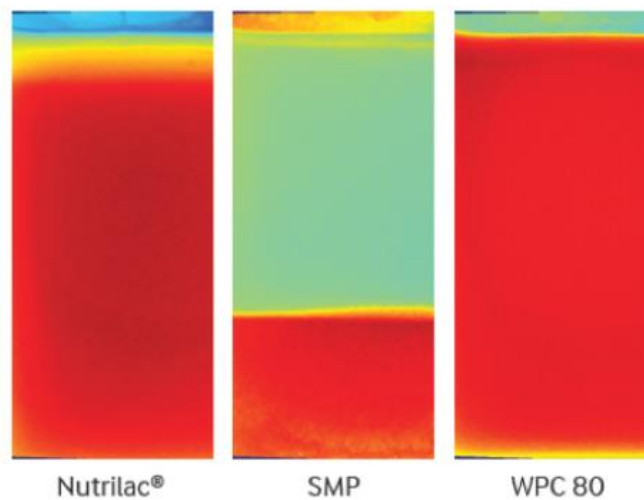
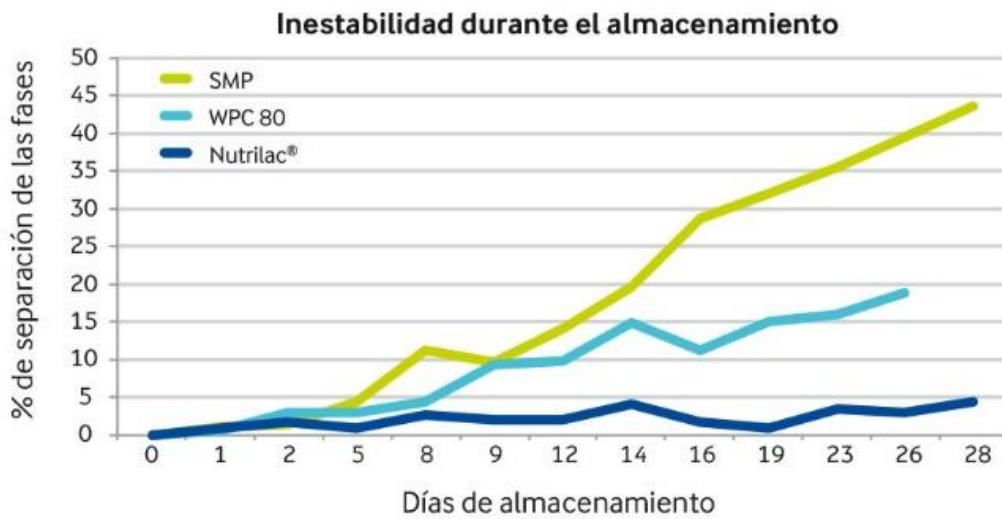


Figura 3. Separación de las fases en bebidas a base de suero ácido fermentadas durante el almacenamiento. Se realizaron mediciones de la estabilidad utilizando un instrumento de imágenes espectrales VideometerLiq (se muestra a la derecha). La sedimentación y las estabilidades de las fases aparecen en amarillo, la capa de sinéresis en verde y la masa homogénea, en rojo

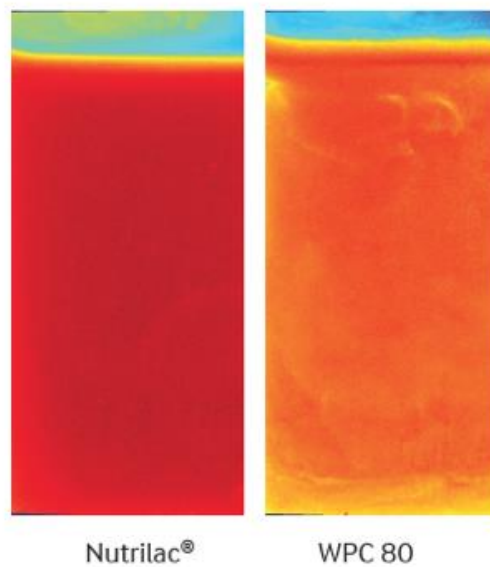
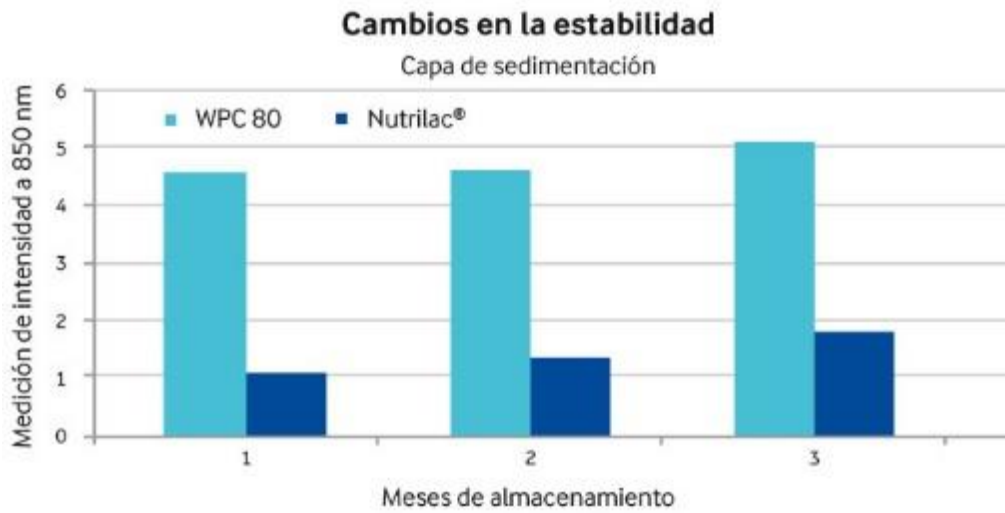
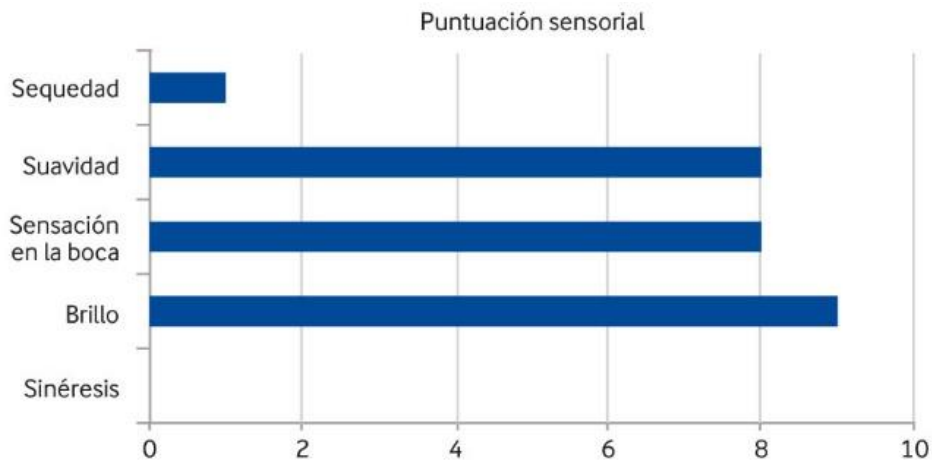


Figura 4. Desarrollo de la capa de sedimentación en bebidas a base de suero ácido de larga vida útil durante tres meses en almacenamiento. Las imágenes de VideometerLiq (derecha) muestran la sedimentación y la separación de las fases después de tres meses. Mientras que la muestra con el nuevo desarrollo** permanece estable, como se ilustra con el color rojo principalmente, la muestra con WPC es más anaranjada. El cambio de color de rojo a amarillo indica inestabilidades durante la vida útil



Gráfica 3. Evaluación sensorial de un postre a base de suero ácido con 50% de suero ácido y proteínas del nuevo desarrollo**

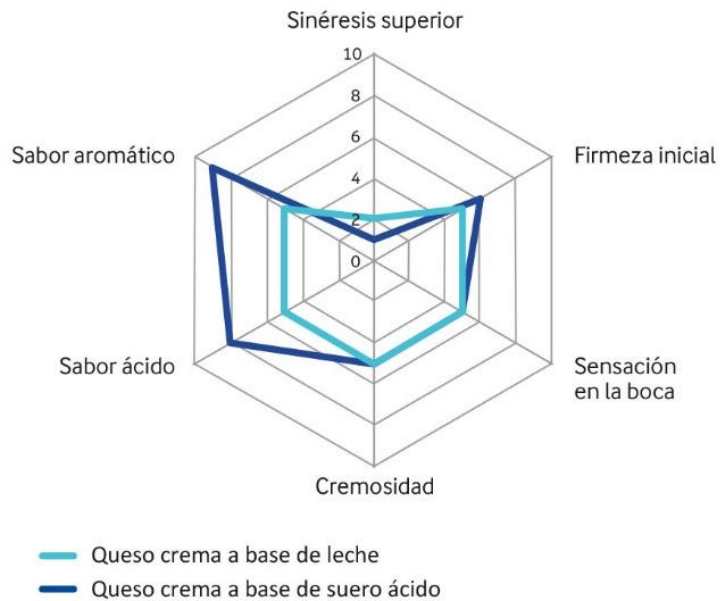


Figura 5. Evaluación sensorial de queso crema tradicional a base de leche y de queso crema con el 48% de suero ácido y proteínas con el nuevo desarrollo**