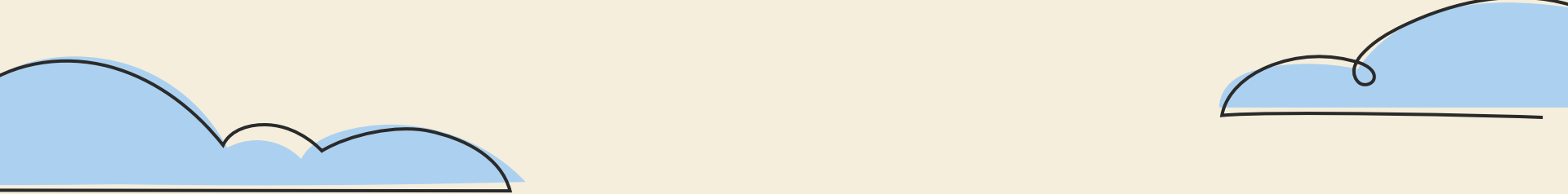


DULCE DE LECHE

GRUPO 3





Definición del CAA – Art. 592

*“Producto obtenido por **concentración** y acción del **calor** a **presión** normal o reducida de la **leche** o leche reconstituida, con o sin adición de sólidos de origen lácteo y/o crema, y **adicionado** de sacarosa (parcialmente sustituida o no por monosacáridos y/u otros disacáridos), con o sin adición de otras sustancias alimenticias.”*

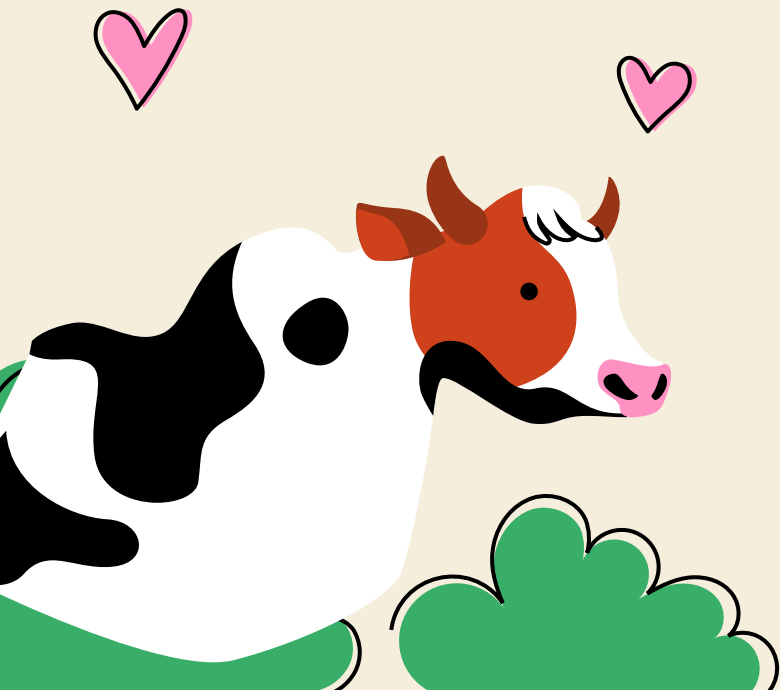
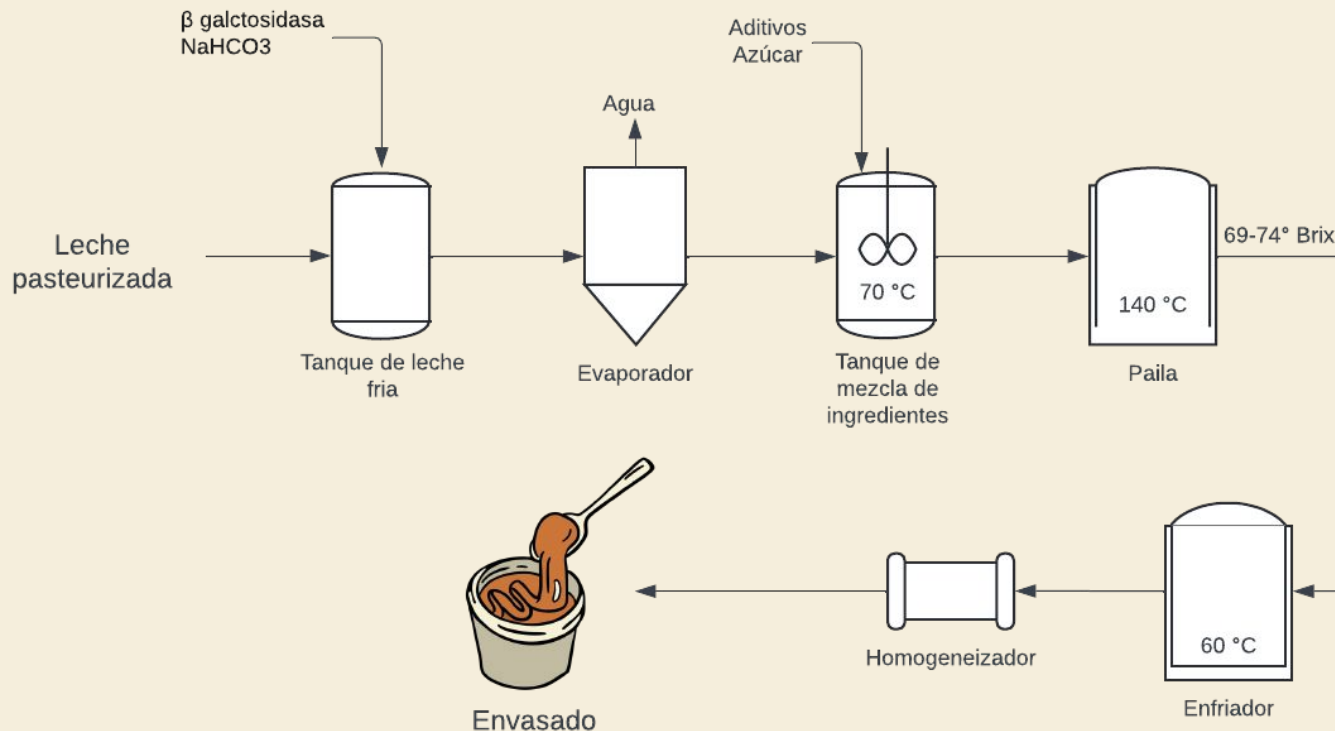


Diagrama de proceso



Fuentes:

- La Serenísima. (n.d.). *Dulce de leche*. <https://www.laserenisima.com.ar/descargas/Dulcedeleche.pdf>
- Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca de la Nación. (2023). *Protocolo de Calidad para el Dulce de Leche*. Secretaría de Alimentos, Bioeconomía y Desarrollo Regional. https://alimentosargentinos.magyp.gob.ar/HomeAlimentos/sello/sistema_protocolos/SAA012_Dulce_de_leche.pdf



Pailas



Envasadoras



Enfriadores



Pasteurizador

Parámetros de proceso



Temperatura

En todas las etapas.

Presión de vapor

Como máximo 4 kg/cm² para el calentamiento indirecto

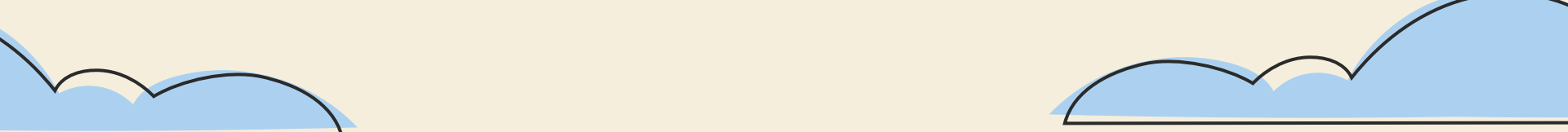
Grados Brix

70° Brix a la salida de la Paila

pH

Ligeramente superior a 7 para favorecer Maillard y evitar acidificación en la cocción





Turno de:

Preguntas (fáciles)

Comentarios (bonitos)

Críticas (constructivas)

Aportaciones (monetarias)

