
Ghee

— Definición, Producción y Parámetros —

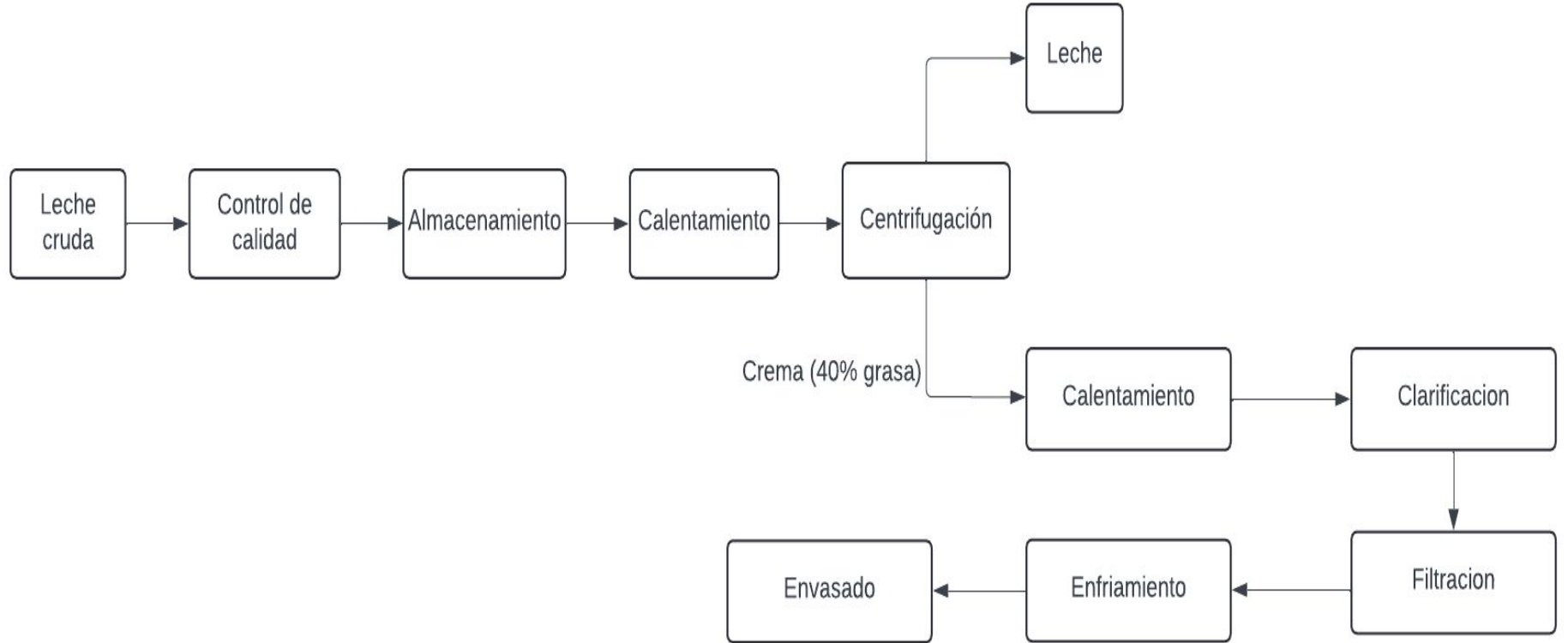
Definición de ghee:

Es un producto obtenido exclusivamente de la leche, la nata (crema) o la mantequilla (manteca) mediante procedimientos que dan lugar a la eliminación casi total del agua y el extracto seco magro, con un sabor y una estructura física especialmente desarrollados.

Contenido mínimo de grasa de leche 99,6 % m/m.



Diagrama de flujo



Parámetros de proceso:

- Temperatura alcanzada en el calentamiento de la leche (40-60°C).
- Velocidad de centrifugación para la separación de la grasa de la leche (4000-7000 rpm).
- Temperatura (110-120°C) y tiempo (15-30 min) de clarificación.
- Temperatura de enfriamiento (50°C).
- Humedad (menor al 0,3%).

Gracias!
