

Valorización del suero de quesería y desarrollo de nuevos productos funcionales (MR331A FEADER 2021-028A)

Entidad beneficiaria	Ayuda total
• Quesería Prestes S.L.	61.194 €
Entidades colaboradoras	
• USC	

- El objetivo principal del proyecto fue diseñar un procedimiento integrado de valorización del suero lácteo generado en la elaboración del queso, mediante el desarrollo de nuevos productos funcionales libres de alérgenos, a partir del suero NF, recuperando al mismo tiempo el agua del proceso (permeado de nanofiltración).
- Disponer de capacidad interna para procesar el suero de leche generado de forma autónoma, en las propias instalaciones, para evitar el transporte de unos 23.000 litros de suero mezclados con agua.
- Desarrollo de una gama de productos funcionales libres de alérgenos a partir de la nanofiltración (NF) del suero generado en el proceso de elaboración del queso:
 - El suero concentrado para alimentación infantil
 - La mantequilla para la venta a fabricantes de galletas
 - El requesón NF normal y de sabores: fresa, canela y limón
 - El fetiñas, a partir de requesón NF
- Incremento de la vida útil del suero NF, que pasa de 20 a 48 horas, con la consecuente reducción del desperdicio.
- Incremento de entre un 10 y un 15 % de los ingresos de la quesería.
- Reaprovechamiento del 80 % del agua empleada en el proceso de fabricación del queso, mediante el nanofiltrado y la recuperación del agua del proceso (permeado de nanofiltración), para reducir así la huella de carbono.
- Reducción del consumo de agua en fábrica y reducción de los vertido a las depuradoras.