

# **PRESTES** QUESERÍA

VALORIZACIÓN DO SORO DA QUEIXERÍA E  
DESENVOLVEMENTO DE NOVOS PRODUCTOS  
FUNCIONAIS

# OBJETIVOS PROYECTO

- ▶ CAPACIDAD INTERNA PARA PROCESAR EL SUERO DE LA LECHE
- ▶ INCREMENTO DE LA VIDA ÚTIL DEL SUERO PASANDO DE 20H. A 48 H.
- ▶ DESARROLLO DE NUEVA GAMA DE PRODUCTOS LIBRES DE ALÉRGENOS FUNCIONALES A PARTIR DE LA NANOFILTRACIÓN DEL SUERO
  - ▶ MANTEQUILLA
  - ▶ REQUESONES DE SABORES
  - ▶ FEITIÑAS
  - ▶ CREMAS DE QUESO
- ▶ REDUCIR EL CONSUMO DE AGUA Y REDUCIR EL VERTIDO A DEPURADORAS

# PLAN DE TRABAJO

- ▶ ACTIVIDAD 1. OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE VALORIZACIÓN DEL SUERO
- ▶ ACTIVIDAD 2. CARACTERIZACIÓN DEL SUERO LACTEO PROCEDENTE DE NANOFILTRACIÓN
- ▶ ACTIVIDAD 3. DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS FUNCIONALES
- ▶ ACTIVIDAD 4. RECUPERACIÓN DEL PERMEADO DEL PROCESO PRODUCTIVO

# ACTIVIDAD 1. OPTIMIZACIÓN DEL PROCESO DE VALORIZACIÓN DEL SUERO

- ▶ OPTIMIZACIÓN, MEJORA Y ESCALADO A ESCALA PILOTO DEL PROCESO DE TRATAMIENTO DEL SUERO. SE BUSCA OBTENER UN SUERO CONCENTRADO MEDIANTE NANOFILTRACIÓN (NF), DE MANERA QUE SE DESALINIZA DICHO SUERO

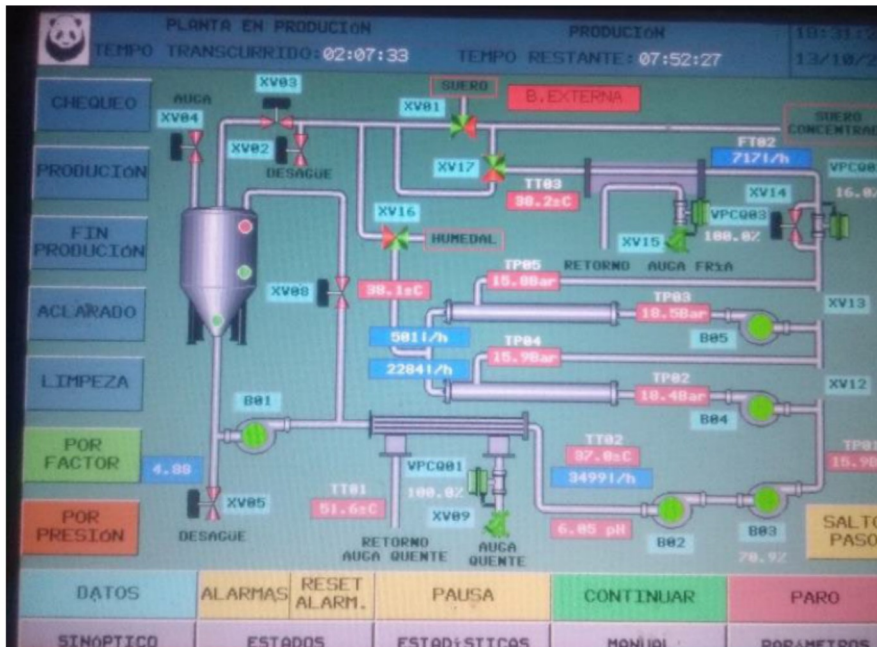


## ACTIVIDAD 2. CARACTERIZACIÓN DEL SUERO LÁCTEO NF

- ▶ SE REALIZA LA CARACTERIZACIÓN DEL SUERO PARA DEFINIR SU COMPOSICIÓN Y VIABILIDAD
- ▶ SE SUPRIME LA LISOZYMA POR CULTIVOS PRODUCTORES DE NISINA, QUE SON BACTERIAS ÁCIDO LÁCTICAS NATURALES (LACTOCOCCUS LACTIS SUBS. LACTIS)
- ▶ SE REALIZA UN SEGUIMIENTO DE LA EVOLUCIÓN MICROBIOLÓGICA DEL SUERO PARA DEFINIR SU VIDA ÚTIL



# ACTIVIDAD 2. CARACTERIZACIÓN DEL SUERO LÁCTEO NF



# ACTIVIDAD 3. DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS FUNCIONALES

- ▶ FORMULACIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS LIBRES DE ALÉRGENOS
- ▶ DETERMINACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE LOS NUEVOS PRODUCTOS
- ▶ CARACTERIZACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS. ANÁLISIS FÍSICO - QUÍMICO DE LOS PRODUCTOS
- ▶ REALIZACIÓN DE TEST DE ACEPTACIÓN POR PARTE DEL CONSUMIDOR

# ACTIVIDAD 3. DESARROLLO DE NUEVOS PRODUCTOS FUNCIONALES

- ▶ NUEVOS PRODUCTOS DESARROLLADOS
  - ▶ MANTEQUILLA DE NATA DE SUERO CON SABORIZANTES
  - ▶ REQUESONES DE SABORES
  - ▶ FETIÑAS A PARTIR DE REQUESÓN NANOFILTRADO
  - ▶ CREMAS DE QUESO





# ACTIVIDAD 4. RECUPERACIÓN DEL PERMEADO DEL PROCESO PRODUCTIVO

- ▶ SE DETERMINA/ CARACTERIZA EL AGUA DEL PROCESO (PERMEADO DE NANOFILTRACIÓN)
- ▶ SE SUPERVISA LA CALIDAD DEL PERMEADO DE PARTIDA, SE EMPLEA UN EQUIPO QUE SE BASA EN MEMBRANAS RO (OSMOSIS INVERSA)
- ▶ SE REALIZA UN ANÁLISIS DEL AGUA RECUPERADA

# ACTIVIDAD 4. RECUPERACIÓN DEL PERMEADO DEL PROCESO PRODUCTIVO



# SERVICIOS TECNOLÓGICOS EXTERNOS

- ▶ UNIVERSIDAD DE SANTIAGO DE COMPOSTELA, AULA DE PRODUCTOS LÁCTEOS. Se centran en la tarea de obtención del suero libre de alérgenos, análisis microbiológico y físico químico de los nuevos productos.
- ▶ LABORATORIO LÁCTEO GALLEGO. Colaboración en la obtención de suero libre de alérgenos y búsqueda de nuevos cultivos para eliminar la presencia de lisozima
- ▶ M.A. RAMIREZ. Ha colaborado en la formulación de nuevos productos y establecimiento de las recetas para conseguir nuevos productos
- ▶ NOXINOX. Colaboración en la aplicación de la filtración tangencial para conseguir diferentes tipos de calidad del agua

MUCHAS GRACIAS

The background features abstract, overlapping geometric shapes in various shades of green, ranging from light lime to dark forest green. These shapes are primarily located on the right side of the frame, creating a modern, layered effect. The rest of the background is plain white.