

Micro No. 18

Departamento: Biología y Química

Título: Análisis microbiológico de muestras de leche cruda y pasteurizada obtenidas en tres queseras del estado Trujillo

Autor: Sol Elena Román

Año: 1985

La leche es un producto voluminoso y perecedero a corto plazo que debe consumirse o industrializarse rápidamente a fin de evitar el crecimiento microbiano, y por ende la difusión de enfermedades. El productor debe velar por la obtención de una leche limpia, pura, sana, y garantizar su conservación en condiciones óptimas hasta su entrega a la industria. Por su parte, la industria debe velar por las condiciones higiénicas dentro de la planta lo que garantiza el éxito comercial del producto final. La profesora Sol Elena Román del departamento de Biología y Química en su trabajo titulado “Análisis microbiológico de muestras de leche cruda y pasteurizada obtenidas en tres queseras del estado Trujillo”, al presentar las dos condiciones contrapuestas que caracterizan la leche cruda y la leche pasteurizada, como son: excelente calidad química y deficiente calidad microbiológica, recomienda: brinda asistencia a productores en cuanto a producción, recolección, traslado y conservación de la leche hasta la industria; implementar un control de calidad a nivel de receptoría a través de pruebas sencillas de rutina que no requieran de habilidad especial o equipo complicado; y crear pequeños centros de acopio provistos de tanques de almacenamiento refrigerado que puedan ser financiados por la industria a fin de mantener la leche de aquellas áreas de baja producción en buenas condiciones hasta ser trasladada a las plantas. (220 palabras)