

CURS 2000-2001

**LLICENCIATURES DE CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS I
VETERINÀRIA**

1 - DADES DE L' ASSIGNATURA

ASSIGNATURA	CIÈNCIA I TECNOLOGIA DE LA LLET
CODI	21252
CURS	SEGON
QUATRIMESTRE	SEGON
CREDITS	7,5
CREDITS TEORICS	4,5
CREDITS PRACTICS	3,0

2 - DADES DEL PROFESSORAT

DEPARTAMENT RESPONSABLE:
CIÈNCIA ANIMAL I DELS ALIMENTS

PROFESSORS RESPONSABLES	DESPATX	TELEFON	E-MAIL
BUENAVENTURA GUAMIS LOPEZ	VO-242	935811397	Buenaventura.Guamis@uab.es
ANTº JOSE TRUJILLO MESA	VO-234	935813292	Toni.Trujillo@uab.es

ALTRES PROFESSORS	DESPATX	TELEFON	E-MAIL
MARTA CAPELLAS PUIG	VO-230	935811446	Marta.Capellas@uab.es
VICTORIA FERRAGUT PEREZ	VO-234	935813292	Victoria.Ferragut@uab.es

3 - OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA

OBJECTIUS DE L' ASSIGNATURA

L'assignatura optativa Ciència i Tecnologia de la Llet, de finalitat orientativa cap a l'especialització en futures activitats professionals, complementa la formació bàsica de l'assignatura de Tecnologia dels Aliments. L'objectiu és que l'alumne tingui una formació profunda en la indústria làctia, capaç de donar resposta a la preparació exigida pel mercat de treball, fortament marcat per la necessitat de rendibilitzar els processos productius tecnològics.

Els objectius específics de l'assignatura són:

- Conèixer la llet, la composició, l'estructura, la variabilitat i les fonts de la llet, també la seva estabilitat i els factors que l'afecten.
- Saber els tractaments a què pot ser sotmesa des del moment en què és extreta de l'animal productor fins que arriba al consumidor.
- Conèixer les causes del deteriorament de la llet i els procediments per a evitar-ho.
- Conèixer els efectes provocats pels processos de conservació i per l'emmagatzematge i saber prevenir i controlar les reaccions de deteriorament.
- Conèixer els derivats lactis i les seves característiques, composició i tecnologia i poder desenvolupar nous productes.
- Saber les implicacions econòmiques i mediambientals de la indústria làctia.
- Saber establir les pautes d'una gestió de qualitat eficaç.

4 - PROGRAMA

CLASSES TEORIQUES

Unitat I. Ciència de la Llet.

Introducció

Tema 1. Història i situació actual

Història de la tecnologia de la Llet i els productes lactis. Situació actual de la indústria làctia a Espanya i a la CE. (1 h)

Composició i propietats

Tema 2. Característiques generals de la llet

Concepte i definició de llet. Normatives. Components majoritaris i minoritaris. Estructura. Elements biològics de la llet. Factors que afecten la producció i la composició de la llet. Llet de diferents mamífers. (1 h).

Tema 3. Microbiologia de la llet

Origen i nivells de la contaminació. Microbiota làctia, patògena i psicròtrofa. Virus. Mètodes ràpids d'estimació de la qualitat microbiològica de la llet. (1 h).

Tema 4. Proteïnes

Composició proteica. Biosíntesi. Les caseïnes, l'estructura micelar. Propietats químiques, físiques i funcionals. Proteïnes sèriques. Proteïnes de la membrana del glòbul gras. Anàlisi: determinació de les fraccions proteiques, identificació de proteïnes. (2 h).

Tema 5. Lípids

Composició lipídica. Biosíntesi. Fracció saponificable: triglicèrids i derivats, fosfolípids. Variacions als àcids grassos. Fracció insaponificable. Propietats químiques i físiques dels lípids lactis. Equilibris físics en el greix de la llet. Naturalesa del glòbul gras. Anàlisi: determinació quantitativa, constants del greix lacti, detecció d'adulteracions. La fase lipídica en productes lactis processats. (2 h).

Tema 6. Hidrats de carboni, vitamines i minerals

La lactosa: estructura. Biosíntesi. Propietats físiques i químiques. Importància tecnològica i aplicacions de la lactosa. Altres hidrats de carboni. Vitamines liposolubles i hidrosolubles. Efectes produïts per factors externs: temperatura, llum, oxigen. Composició salina de la llet i factors que hi influeixen. Equilibris físics i factors que l'afecten. Anàlisi. (2 h).

Tema 7. Enzims i Altres components de la llet

Origen de les substàncies amb activitat bioquímica. catalasa, xantinaoxidasa, sulfhidriloxidasa, transferases, lipoproteïnalipasa, proteases, fosfatases, lisozim. Activació i inactivació dels enzims. Importància tecnològica i higiènica dels enzims de la llet. Àcids orgànics. Substàncies nitrogenades no proteiques. Gasos. Altres substàncies minoritàries. Contaminants. (1 h).

Tema 8. Propietats físico-químiques de la llet

Generalitats. Equilibris àcid-base. Equilibris oxidació-reducció. Densitat. Viscositat. Tensió superficial i interfacial. Descens crioscòpic. Conductivitat tèrmica. Propietats òptiques. (1 h).

Unitat II. Tecnologia de la Llet

Recepció i tractaments inicials de la llet

Tema 9. Tractaments de la llet en la granja

El munyiment i la seva influència en la qualitat de la llet. Filtració. Refrigeració. Incidència de la refrigeració sobre la flora contaminant. Mètodes alternatius de conservació en la granja. Transport. Control de qualitat. Organització d'un centre de recollida. (1 h).

Tema 10. Tractaments inicials de la llet en la indústria

Centrifugació: clarificació i bactofugació. Desnatament: condicions i control. Estandardització: mètodes i regles. Homogeneïtzació: índex d'homogeneïtzació. Desaireig. (1 h).

Tema 11. Modificacions de la llet relacionades amb els tractaments inicials Lipòlisi. Activació i inhibició de lipases. Influència de l'homogeneïtzació i altres factors sobre la lipòlisi. Efectes de la lipòlisi. Autooxidació: efectes sobre les característiques organolèptiques. Modificació de la micel·la de caseïna. Fermentació de la lactosa. Modificació dels equilibris físico-químics. Estabilització de la llet. (2 h).

Tractaments de conservació de la llet i dels productes lactis

Tema 12. Pasteurització

Definició de llet pasteuritzada. Procediments de pasteurització. Temperatures de tractament i factors limitadors. Plantes de pasteurització i els seus controls. Envasament. Control de qualitat. (1 h).

Tema 13. Esterilització

Definició de llet esterilitzada. Mètodes d'esterilització: convencional, UHT, altres sistemes. Envasament. Control de qualitat. (1 h).

Tema 14. Modificacions produïdes per el calor

Desnaturalització de proteïnes. Alteracions en el complex caseínic. Efectes sobre l'equilibri salí. Reaccions de Maillard. Alteracions de les vitamines. Indicadors utilitzats per a determinar la intensitat del tractament tèrmic. Defectes de fabricació. (2 h).

Tema 15. Llets concentrades

Llets concentrades, definicions. Selecció de la llet. Procediments de concentració. Llet evaporada. Llet condensada. Sistemes de conservació i envasament. Control de qualitat. (1 h).

Tema 16. Deshidratació. Efectes de la concentració i la deshidratació

Llet en pols, definició. Procediments de deshidratació. Llet en pols de dissolució instantània. Sistemes d'envasament. Aplicacions de la llet en pols. Defectes de fabricació. Control de qualitat. Desestabilització dels equilibris físics. Cristal·lització de la lactosa: polimorfisme. Mètodes per a resoldre les modificacions. (2 h).

Unitat III. Tecnologia dels derivats lactis

Nata i mantega

Tema 17. Nata

Definició. Obtenció de la nata. Mètodes de conservació. Utilització de la nata. Cremes de consum. Defectes de fabricació. (1 h).

Tema 18. Mantega.

Definició. Preparació de ferments. Maduració de la nata. Batuda de la nata i pastament de la mantega. Envasament i conservació. Defectes, alteracions, renovació i regeneració. Procediments continus de fabricació. Control del rendiment de la mantega. Fabricació d'oli de mantega. Defectes de fabricació. (2 h).

Batuts, cremes i gelats

Tema 19. Batuts i postres

Batuts lactis: característiques, desenvolupament i tecnologies que s'apliquen.

Productes gelificats: característiques, desenvolupament i tecnologies que s'apliquen.

Additius utilitzats en l'elaboració de batuts i postres. (2 h).

Tema 20. Gelats

Definicions, característiques, desenvolupament i tecnologies que s'apliquen. Defectes de fabricació. Control de qualitat. Sorbets i polos. (1 h).

La coagulació de la llet i la seva incidència en la tecnologia

Tema 21. La coagulació de la llet

Mecanismes de coagulació. La coagulació àcida, factors. La coagulació enzimàtica: fase enzimàtica i fase coagulant, factors. Enzims coagulants i la seva acció proteolítica. Valoració de l'activitat coagulant dels enzims. Coagulació mixta. Control de la coagulació. (1 h).

Llets fermentades

Tema 22. Producció i utilització de ferments

Condicions per a mantenir l'activitat. Conservació de ferments. Producció de ferments a la indústria. (1 h).

Tema 23. Microbiologia i bioquímica del iogurt

Teoria de la simbiosi i factors estimulants. Efecte dels agents i les substàncies inhibidores: inhibidors naturals, inhibidors químics, bacteriòfags. Metabolisme dels carbohidrats, proteïnes i lípids. Producció de components aromàtics. (1 h).

Tema 24. Tecnologia del iogurt i altres productes lactis fermentats

Tractaments preparatius de la llet. Processos i sistemes de fabricació. Fabricació artesanal i industrial. Iogurt gelificat i iogurt batut. Productes elaborats a partir de iogurt. Problemes en l'elaboració. Control de qualitat. Quefir. Productes BIO i altres llets acidòfiles. (2 h).

Formatge

Tema 25. Transformació de la llet en formatge

Tractaments preparatius de la llet. Obtenció de la quallada. Definicions de quallada i formatge. Sinèresi. Premsatge. Salament. L'activitat de l'aigua del formatge. Control i conservació de la salmorra de formatgeria. El rendiment del formatge. (2 h).

Tema 26. Maduració del formatge. Envasament i conservació

Maduració: agents. Modificació de components durant la maduració. Factors que determinen la maduració. Cambres i caves. Efectes de la flora contaminant.

Problemes toxicològics del formatge. Additius i tractaments antifúngics. Envasament de formatges frescos; envasament de formatges madurats. Envasos utilitzats per als formatges: interaccions continent-contingut, influències sobre el formatge. (2 h).

Tema 27. Classificació i varietats de formatge

Classificació dels formatges: segons la coagulació, el tipus de pasta, la maduració i la composició. Classificació del CAE. Denominació d'origen. Formatges espanyols: tipus, tecnologies i característiques que presenten. Formatges d'altres països europeus. Altres formatges del món. (2 h).

PRACTIQUES	Tipus	Durada
Productes derivats i subproductes del formatge Formatges fosos, formatges en pols, formatge en esprai: elaboració i problemes tecnològics. Conserves de formatge: tipus, elaboració i problemes tecnològics. Sèrum: composició, usos i aplicacions. Control de qualitat del sèrum i els seus productes derivats.	Seminari	2 h
Productes lactis especials Preparats lactis, llets enriquides, llets dietètiques: definicions i tecnologies. Control de qualitat.	Seminari	1 h
Valoració dels components de la llet Utilització de les propietats funcionals de les proteïnes làcties. Usos en la indústria alimentària. Tecnologia de les caseïnes. Coprecipitats. Proteïnes del sèrum. Utilització de les caseïnes i dels productes derivats. <i>Cràcking</i> de la llet: mecanisme i equips. Productes obtinguts per <i>cràcking</i> i les seves aplicacions.	Seminari	2 h
Estandardització de llet En aquesta pràctica s'efectua una estandardització de llet que inclou la utilització de càlculs senzills i d'un programa d'estandardització. Desnatament de la llet. Elaboració de mantega i batuda de nata. Pràctica de Planta Piloto. Part d'aquesta pràctica es realitzarà a l'aula d'informàtica.	Pràctica Planta Pilot	4 h
Elaboració de formatge madurat Els alumnes elaboren formatge a partir de llet de vaca, ovella o cabra segons disponibilitat. Es tracta d'un formatge que ha de ser sotmès a maduració posterior. La realització de la pràctica comprèn la pasteurització de la llet, la coagulació i el tractament de la quallada, l'escorreguda del sèrum, l'emmotllament, el premsatge, el salament i la seva disposició a la cambra de maduració. (4	Pràctica Planta Pilot	4 h

h en Planta Piloto). Control de qualitat de formatge Control de qualitat d'un formatge madur. Preparació de mostres. Anàlisi del extract sec, greix, pH, proteïna, etc. Anàlisi sensorial i instrumental del formatge. Elaboració del gelat La realització d'aquesta pràctica comprèn l'elaboració de la mescla, la pasteurització i l'homogeneïtzació, la maduració i la congelació amb incorporació d'aire (Freezer) i l'enduriment. Control de qualitat del gelat Al laboratori es fa una anàlisi de composició, es comprova el "overrun" o incorporació d'aire, l'estabilitat, la viscositat i la duresa del gelat i es realitza una anàlisi sensorial. Punts crítics Descripció dels nous sistemes de control de qualitat. Concepte i història de l'Anàlisi de Riscos i Control dels Punts Crítics. Elaboració d'un diagrama de fluxe de l'elaboració de formatge madurat de la Planta de Tecnologia dels Aliments. Discussió dels principals punts crítics, mesures correctores i mesures preventives, que trobem en aquest procés. Elaboració d'un producte UHT Formulació i preparació d'ingredients. Mescla, tractament tèrmic d'esterilització (UHT indirecte) amb homogenització i envasat asèptic. Visita a indústries Indústria làctia.	Pràctica de laboratori Pràctica de Planta Pilot Pràctica de laboratori Pràctica de Planta Pilot + seminari Pràctica de Planta Pilot Pràctica de Planta	3 h 4 h 3 h 4 h 4 h 4 h
--	--	---

BIBLIOGRAFIA

- *ALAIS, CH. Ciencia de la leche. Barcelona: Reverté, 1985
- *ALFA-LAVAL. Manual de industrias lácteas. Madrid: Ed. A. Madrid, 1984
- ARBUCKLE, W.S. Ice cream. Ed. Nueva York: Van Nostrand Reinhold, 1986
- ARROYO GONZALEZ, M.; GARCIA DEL CERRO, C. Quesos de España. Madrid: Ed. Espasa-Calpe, 1988
- BATTISTOTTI, B.; BOTTAZZI, V; PICCINARDI, A; Volpato, G. Quesos del Mundo. Barcelona: Ed. Elfos, 1985

- BEERENS, H.; LUQUET, F.M. Guía práctica para el análisis microbiológico de la leche y los productos lácteos. Zaragoza: Acribia, 1989
- CASADO CIMIANO, P. Guía para el análisis químico de la leche y los derivados lácteos. Madrid: Ed. Ayala, 1991
- *ECK, A. (Coord.) El queso. Barcelona: Ed. Omega, 1987
- *FOX, P.F. (Ed.) Developments in dairy chemistry. Vol 1. Proteins., Vol 2. Lipids., Vol 3. Lactose and minor constituents., Vol 4. Functional milk proteins. Londres: Ed. Elsevier App. Sci. Pub., 1982-89
- *FOX, P.F. (Ed.) Cheese chemistry, physics and microbiology. Vol 1. General aspects., Vol 2. Major cheese groups. Londres: Ed. Elsevier App. Sci. Pub., 1987
- *LUQUET, F.M. (Coord.) Leche y productos lácteos. Vaca-Oveja-Cabra. Vol.I. La leche. De la mama a la lechería. Zaragoza: Ed. Acribia, 1991
- *LUQUET, F.M. Laits et produits laitiers. Vol 2. Les produits laitiers. Transformation et technologies. París: Ed. Technique et Documentation-Lavoisier, 1985
- LUQUET, F.M. Laits et produits laitiers. Vol 3. Qualité énergie et tables de composition. París: Ed. Technique et Documentation-Lavoisier, 1986
- MADRID, A. Manual de tecnología quesera. Madrid: Ed. A. Madrid Vicente, 1984
- MADRID, A. Manual de técnicas heladeras. Madrid: Ed. A. Madrid Vicente, 1985
- NIRO ATOMIZER. Tecnología de la leche en polvo, evaporación y secado por atomización. Copenague: Ed. Niro Atomizer, 1984
- RICHARDSON, G.H. Standard methods for the examination of dairy products. Washington D.C.: Ed. American Public Health Association, 1985
- ROBINSON, R.K. (Ed.) Dairy microbiology. Vol. 1. The microbiology of milk. Vol. 2. The microbiology of milk products. Nova York: Ed. Elsevier Sci. Pub., 1990
- SCOTT, R. Fabricación de queso. Zaragoza: Ed. Acribia, 1991
- SPRERR, E. Lactología industrial. Zaragoza: Ed. Acribia, 1991
- TAMIMEM, A.Y.; Robinson, R.K. Yogur. Ciencia y tecnología. Zaragoza: Ed. Acribia, 1991
- *VEISSEYRE, R. Lactología técnica. Zaragoza: Ed. Acribia, 1980
- *WALSTRA, P.; Jenness, R. Química y física lactológica. Zaragoza: Ed. Acribia, 1987

(* llibres més recomanats)

NORMES D'AVUACIÓ

L'examen constarà de 6 preguntes que relacionaran aspectes tecnològics de la llet amb casos reals de la indústria. Les preguntes es puntuaran de 0 a 10 punts i el total de punts obtingut es dividirà per 6. Para obtenir la nota final es imprescindible haber realizado la totalidad de las prácticas que son obligatorias. Dos d'aquestes pràctiques com a màxim poden recuperar-se mitjançant treballs assignats pel professor responsable de les pràctiques i lliurats abans de l'examen.

ALTRES INFORMACIONS
La pràctica de Planta Pilot "Elaboració d'un producte UHT" es farà segons la disponibilitat de l'aparell UHT.