

ELABORACIÓN QUESO EN EL CIFEA LORCA

EXTRACCION DE LA LECHE





TANQUE DE RECEPCIÓN DEL ORDEÑO

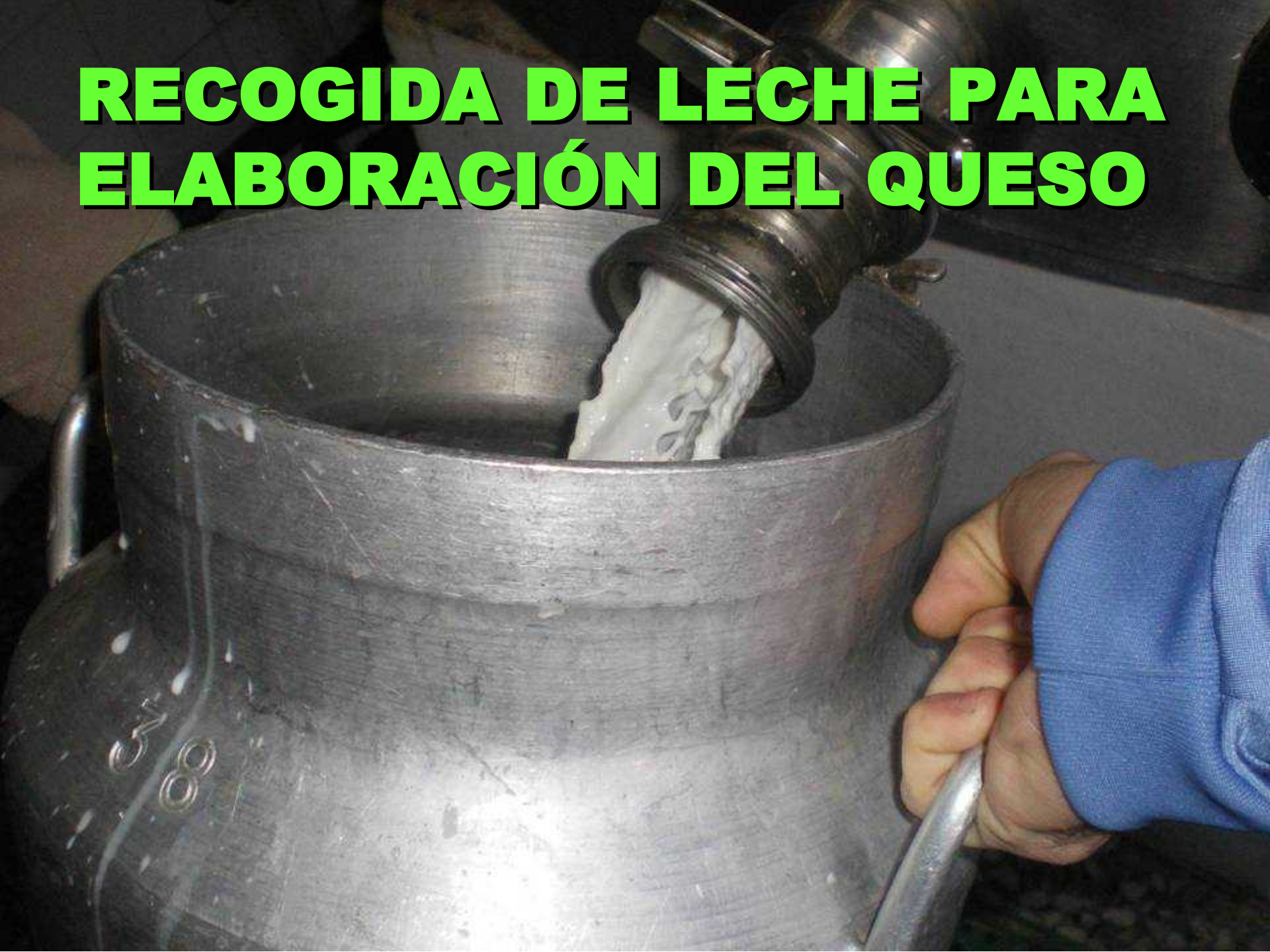


INTERIOR DEL TANQUE DE RECOGIDA:

- CAPACIDAD 200 LITROS
- PARED DE DOBLE CAPA
- ENFRIAMIENTO A 4° C
- SISTEMA DE REMOCIÓN POR HELICE



RECOGIDA DE LECHE PARA ELABORACIÓN DEL QUESO



TRANSPORTE A LA QUESERÍA





ELEMENTOS DE LA QUESERÍA:

- PASTEURIZADOR
- AGITADOR
- LIRA
- PRENSADORA
- MESA QUESERA
- PRENSA

PASTEURIZADOR



AGITADOR



LIRA



PLANCHAS PRENSADO



MESA QUESERA



PRENSA



INTRODUCCIÓN DE LA LECHE AL PASTEURIZADOR



ELEVACIÓN DE LA TEMPERATURA A 65° C



**AGITAR LA LECHE PARA
EVITAR FORMACIÓN DE
GLOMERULOS**



ENFRIAMIENTO A 32-33°

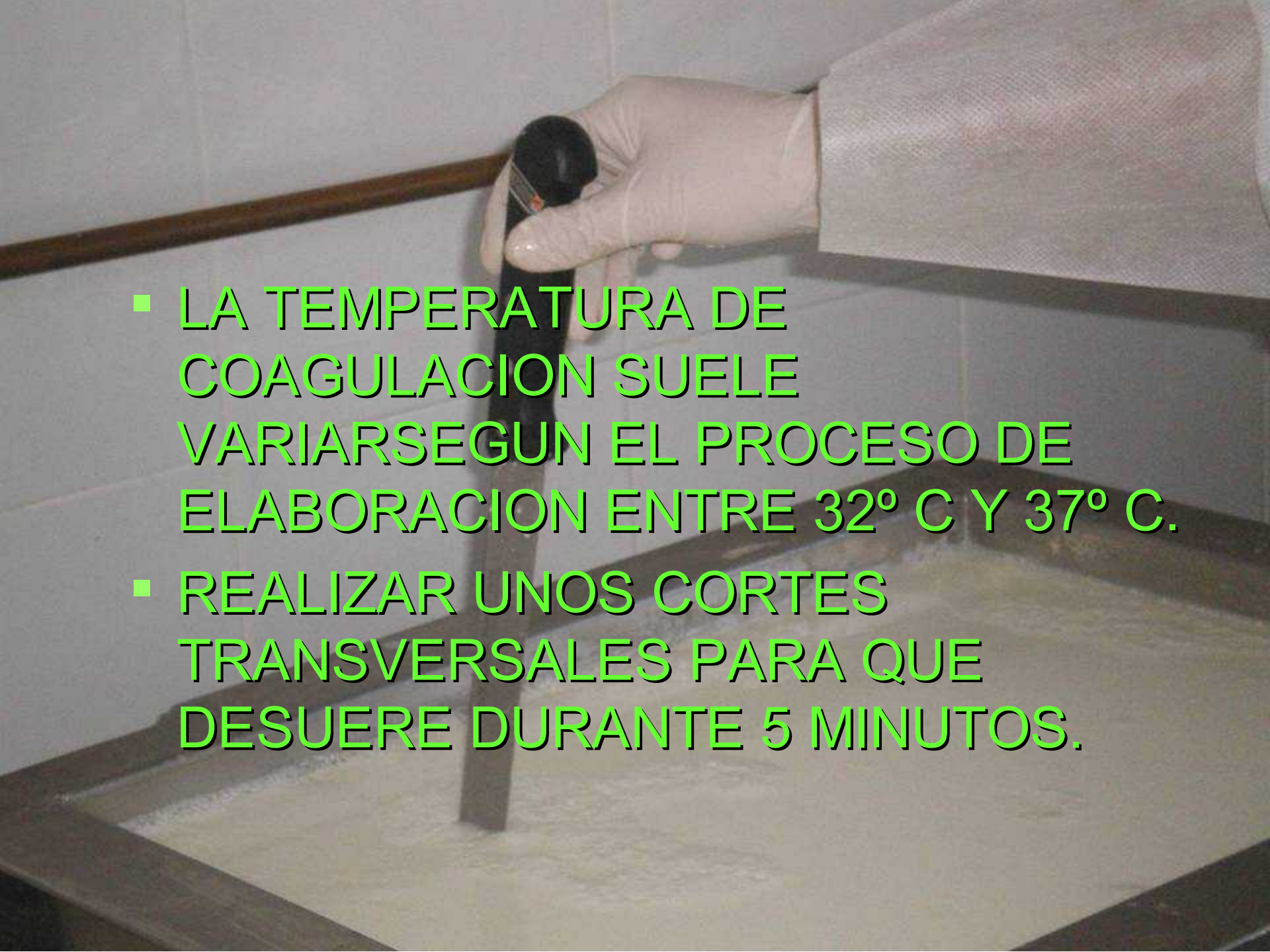
C





▪ ADICION DE CLORURO CALCICO(0.3 GR/L).

▪ ADICION DE CUAJO (MICROBIANO O ANIMAL) PARA CONSEGUIR UN TIEMPO DE CUAJADO EN 30 MINUTOS.

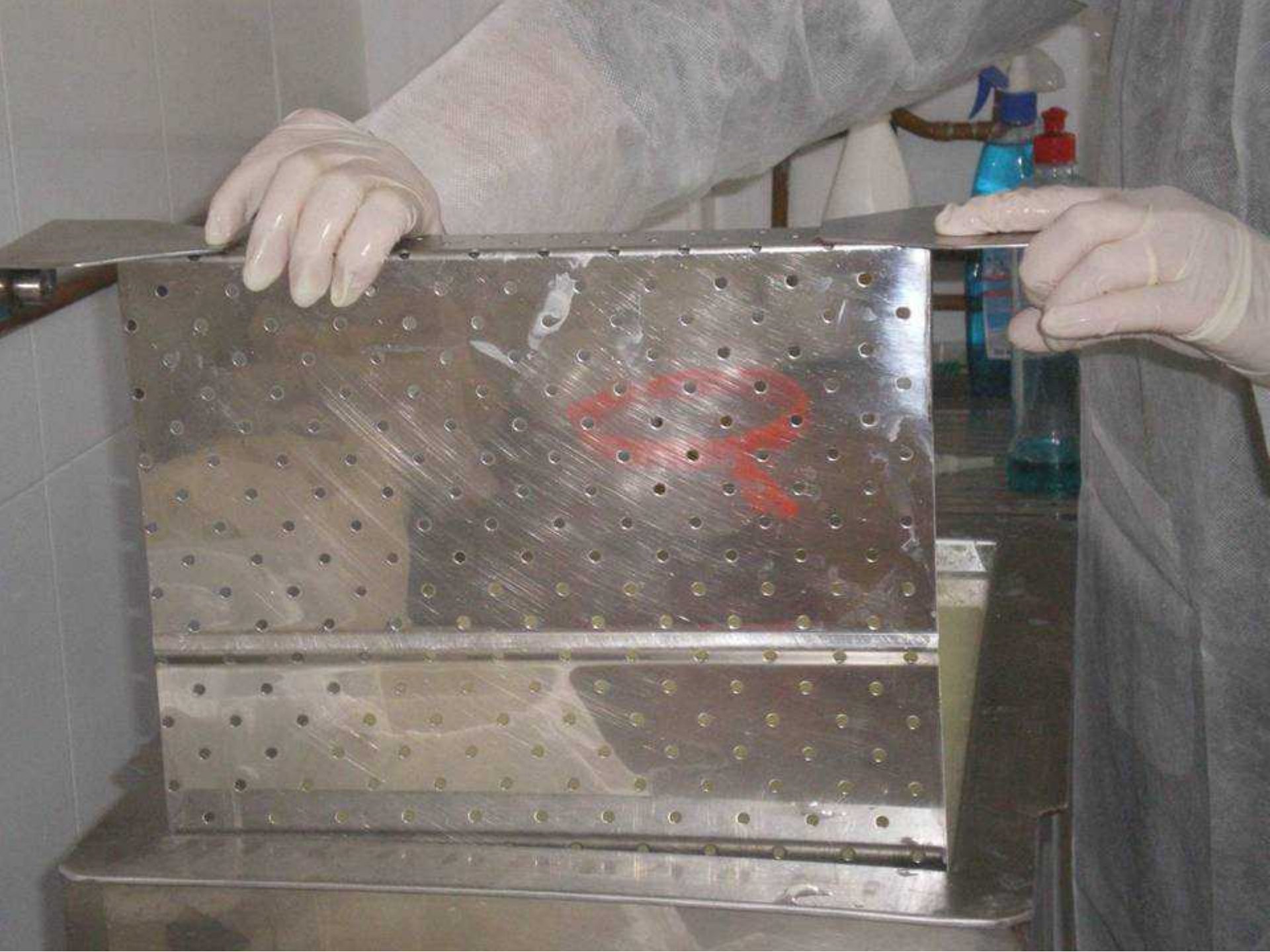
- 
- LA TEMPERATURA DE COAGULACION SUELE VARIARSEGUN EL PROCESO DE ELABORACION ENTRE 32° C Y 37° C.
 - REALIZAR UNOS CORTES TRANSVERSALES PARA QUE DESUERE DURANTE 5 MINUTOS.

- 
- TRABAJO DEL GRANO CON LA LIRA CON EL FIN DE CONSEGUIR UNA CONSISTENCIA ADECUADA

- NO SE PRETENDIENE UNA GRAN EXPULSION DE SUERO, SIMPLEMENTE DARLE LA DUREZA SUFICIENTE.
- SE DEJA REPOSAR PARA QUE EL GRANO SE QUEDE EN EL FONDO.

COLOCACION PLANCHAS DE PRENSADO





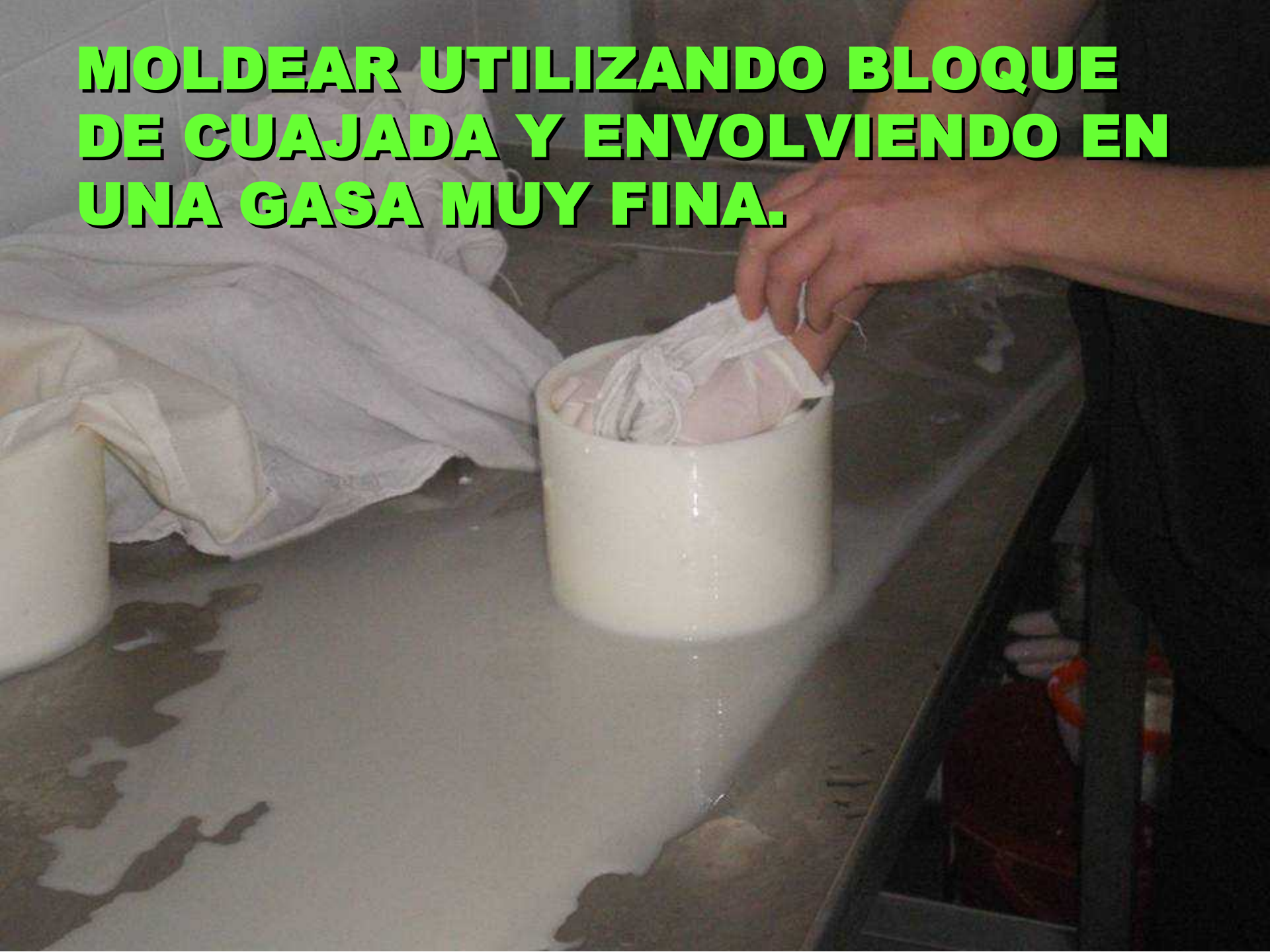




**DESUERAR HASTA DEJAR
UNA LIGERA CAPA DE
SUERO SOBRENADANTE.**



**MOLDEAR UTILIZANDO BLOQUE
DE CUAJADA Y ENVOLVIENDO EN
UNA GASA MUY FINA.**



**PRENSADO DE 1 A 2
KG/CM² POR KILO DE QUESO**



EXTRACCION DEL QUESO DEL MOLDE









RESULTADO FINAL

The image shows three round wheels of white cheese. One wheel in the background is wrapped in crinkled aluminum foil. Two other wheels are in the foreground, one on the left and one on the right, both unwrapped. They are resting on a dark, speckled surface, possibly a countertop. The lighting is somewhat dim, highlighting the texture of the cheese and the foil.

- EL SALADO ES OPCIONAL SUMERGIENDO EL QUESO EN AGUA CON SAL DE 1 A DOS HORAS.
- LA CONSERVACION EN CAMARA FRIGORIFICA A 4° C