

Laboratorio de Tecnología de leches

Docencia: análisis fisicoquímico de leche, procesos de transformación de la leche en derivados, formulación de productos lácteos y análisis sensorial de los productos elaborados.

Investigación: desarrollo de actividades experimentales requeridas por semilleros de investigación, tesis de maestría en Ingeniería Agroindustrial y Doctorado en Ciencia y Tecnología de Alimentos en las cuales se aborda la formulación y evaluación de productos enriquecidos con compuestos bioactivos extraídos de residuos de la industria alimentaria, estudio y aprovechamiento de polímeros naturales.

Extensión: asesoría en análisis de leche, formulación y desarrollo de productos lácteos, pruebas de análisis sensorial de productos lácteos, capacitación en sistemas de gestión de calidad e inocuidad de alimentos y bebidas (BPM, HACCP, NTC-ISO 22000, NTC-ISO 9001).



Equipos

- Agitador mecánico
- Autoclave
- Balanzas analíticas y de precisión
- Baño térmico
- Batidora de helado
- Cabina de flujo laminar
- Cámara para estudios de determinación de vida útil
- Campana extractora de gases y humos
- Centrifuga para análisis de grasa en leche
- Congelador horizontal
- Descremadora
- Espectrofotómetro
- Estufa de secado por convección
- Estufa de secado al vacío
- Homogenizador
- Medidor de actividad de agua
- pH -metro
- Planchas de calentamiento
- Refrigerador vertical
- Ultrasonido
- Ultra-turrax



Servicios

- Adulteraciones en leche (NTC 399).
- Análisis físico-químico de leche (Decreto 616 de 2006).
- Elaboración de dulce de leche y manjar blanco (NTC 3757).
- Elaboración de helado (NTC 1239).
- Elaboración de yogurt (NTC 805).
- Elaboración de mantequilla (NTC 734).
- Elaboración de queso campesino.
- Elaboración de queso doble crema.
- Curso sobre buenas prácticas de manufactura (Res. 2674 de 2013).
- Análisis de peligros y puntos de control críticos - HACCP (APPCC) NTC 5830.
- Capacitación y asesoría en la implementación de sistemas de gestión de calidad (NTC - ISO 9001).
- Capacitación y asesoría en la implementación de sistemas de gestión de inocuidad de los alimentos (NTC - ISO 22000).
- Herramientas básicas aplicadas al mejoramiento de la calidad de productos alimenticios.
- Inspección y muestreo para atributos según NTC-ISO 2859.
- Inspección y muestreo para variables según NTC-ISO 3951.
- Asesoría en formulación de productos lácteos.
- Técnicas básicas para la evaluación sensorial de alimentos y bebidas.

Sectores tecnológicos

- Agroindustria
- Alimentos
- Ingeniería

Contacto

lableches_pal@unal.edu.co

PBX: (602) 286 88 88

Ubicación en el campus
Edificio Zootecnia, Bloque 70
Aula 1030 - 1040

