

RESUMEN

Autor [Ruiz de Castilla Loo, R.A.](#)
Autor [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Perú\).](#)
corporativo [Facultad de Industrias Alimentarias](#)
Título **Producción de helados a nivel industrial**
Impreso Lima : UNALM, 2017

Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	Q02. R853 - T	EN PROCESO
	Descripción 41 p. : 16 fig., 3 cuadros, 16 ref. Incluye CD ROM	
	Tesis Trabajo Monográfico (Ing. Ind. Alimentarias)	
	Bibliografía Facultad : Industrias Alimentarias	
	Sumario Sumarios (En, Es)	
	Materia HELADO INGREDIENTES PROCESAMIENTO ANALISIS DEL CAMINO CRITICO CONTROL DE CALIDAD HIGIENE DE LOS ALIMENTOS MAQUINARIA INDUSTRIAL PERU HELADOS INDUSTRIALES	
	Nº estándar PE2017000674 B / M EUV Q02; Q03	

Los helados son productos alimenticios llevados al estado sólido o pastoso por medio de la congelación, elaborados con dos o más de los ingredientes siguientes: Leche o productos lácteos en sus diferentes formas, grasa de leche, grasas vegetales de odorizadas; edulcorantes permitidos, huevos, agua, jugos y pulpa de fruta, frutas, chocolates, nueces y/o productos similares, aditivos permitidos y otros. Los helados se clasifican de acuerdo a los ingredientes empleados en su

elaboración, siendo la clasificación más usada la que los divide en tres tipos de helados: helados de agua, helados de leche y helados de crema. El proceso de producción de helados a nivel industrial involucra una serie de operaciones como son: Recepción de insumos o materia prima, almacenado, pesado, mezclado, homogenizado, pasteurizado, madurado, batido, envasado, almacenado y comercialización. La maquinaria industrial utilizada en los procesos productivos son: mezclador (turbo mix), tanques de mezclado, homogenizador, intercambiador de placas, tinas de maduración con agitadores y enchaquetadas, batidoras o freezers, envasadora rotatoria, túneles de enfriamiento, etc. La calidad del helado dependerá de los controles que se realicen en toda la cadena desde la recepción de los insumos o materia prima hasta llegar al punto de venta con el cliente, para enfocar el proceso productivo, se debe mencionar que se deben controlar los parámetros físico químicos del producto, pero también es sumamente importante hacer controles microbiológicos con la finalidad de entregar un alimento inocuo al consumidor.

Abstract

Ice-creams are foodstuffs which have been brought to the solid or doughy state by freezing, made with two or more of the following ingredients: Milk or dairy products in their different forms, milk fat, deodorized vegetable fats; sweeteners, eggs, water, fruit juices and pulp, fruits, chocolates, nuts and / or similar products, permitted additives and others. Ice-creams are classified according to the ingredients used in their elaboration, being the most popular classification to divide them into three types: water-based ice-creams, milk-based ice-creams and cream-based ice-creams. The industrial production process of ice cream involves a series of operations such as: Reception of raw materials, storage, weight, mix, homogenization, pasteurization, maturity, beating, packaging, storage and sales. The industrial machinery used in the production processes are: mixer (turbo mix), mixing tanks, homogenizer, plate exchanger, ripening troughs with agitators and freezers, mixers or freezers, rotary packer, cooling tunnels, etc. The quality of the ice cream will depend on the controls that are carried out throughout the chain from the reception of the raw materials or raw material to the point of sale with the customer, to focus the production process, it should be mentioned that the physical parameters must be controlled but it is also extremely important to make microbiological controls in order to deliver a safe food product to the consumer.