

## RESUMEN

Autor [Valdivia Calixto, J.A.](#)  
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Industrias Alimentarias](#)  
Título **Cambios físico químicos, sensoriales y nutricionales, debido a la evaporación de la leche fresca entera**  
Impreso Lima : UNALM, 2017

### Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<a href="#">Q04. V343 - T</a>	USO EN SALA
Descripción	51 p. : 9 fig., 10 cuadros, 26 ref. Incluye CD ROM	
Tesis	Trabajo Monográfico (Ing Ind Alimentarias)	
Bibliografía	Facultad : Industrias Alimentarias	
Sumario	Sumarios (En, Es)	
Materia	<a href="#">LECHE CRUDA</a> <a href="#">LECHE DE VACA</a> <a href="#">EVAPORACION (EN INDUSTRIA)</a> <a href="#">PROPIEDADES FISICOQUIMICAS</a> <a href="#">PROCESAMIENTO</a> <a href="#">EVALUACION</a> <a href="#">PERU</a> <a href="#">CAMBIOS FISICO QUIMICOS DE LA LECHE</a> <a href="#">CAMBIOS SENSORIALES DE LA LECHE</a>	
N° estándar	PE2018000212 B / M EUV Q04	

El presente trabajo muestra los cambios físicos, químicos, sensoriales y nutricionales presentados en la leche fresca luego de ser pasteurizada, evaporada y esterilizada en latas hasta obtener un producto con esterilidad comercial. Dentro de lo mencionado, se tienen cambios importantes en la estructura de los carbohidratos, grasas y proteínas que alteran significativamente las propiedades sensoriales y nutricionales de la leche. Estos tratamientos térmicos a que se somete la leche después del ordeño, a fin de higienizarla y conservarla (para conseguir inactivación de enzimas y muerte térmica de los microorganismos), originan también un daño tecnológico de diferentes magnitudes sobre el valor biológico (proteínas y vitaminas) y sobre las características organolépticas del producto final (color, olor y sabor). Por último se resalta la importancia de la calidad inicial de la leche fresca que será sometida a estos tratamientos térmicos; la calidad está en función del tiempo y la temperatura a que se le somete durante el proceso y origina un descenso de la misma. Por ello, a mayores cuidados en la producción de leche, son menores los requerimientos de rudeza del tratamiento necesarios para protegerla del deterioro, preservando así la calidad original.

### Abstract

The present work shows the physical, chemical, sensory and nutritional changes presented in fresh milk after being pasteurized, evaporated and sterilized in cans until a product with commercial sterility is obtained. Within the aforementioned, there are important changes in the structure of carbohydrates, fats and proteins that significantly alter the sensory and nutritional properties of milk. These thermal

treatments to which milk is subjected after milking, in order to sanitize and conserve it (to achieve inactivation of enzymes and thermal death of microorganisms), also cause a technological damage of different magnitudes on the biological value (proteins and vitamins) and on the organoleptic characteristics of the final product (color, smell and taste). Finally, the importance of the initial quality of the fresh milk that will be subjected to these thermal treatments is highlighted; the quality is a function of the time and the temperature to which it is subjected during the process and these factors originate a decrease of this same quality. Therefore, the greater care in milk production, the less rough treatment requirements necessary to protect it from deterioration, would preserve the original quality