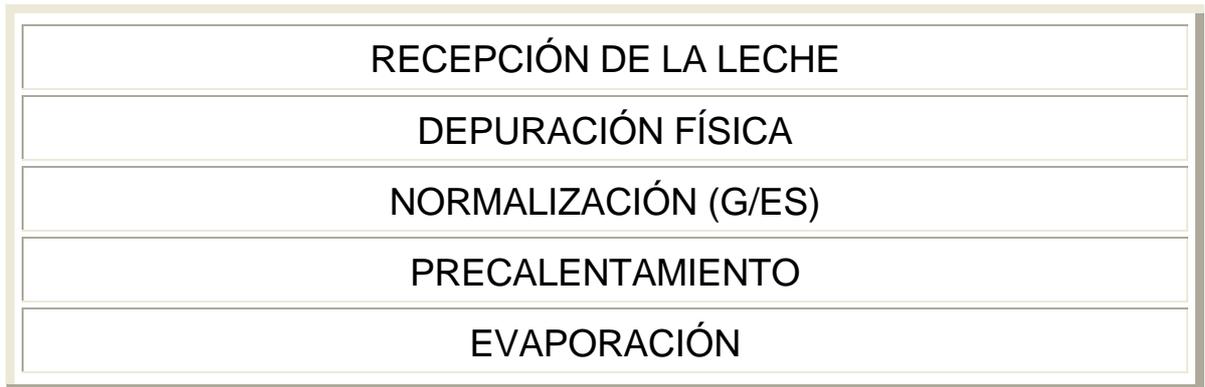


# DIAGRAMA GENERICO DE FABRICACIÓN DE LECHES CONCENTRADAS



<b>LC ESTÉRIL O LECHE EVAPORADA</b>	<b>LC AZUCARADA (CONDENSADA)</b>
HOMOGENEIZACIÓN	ADICIÓN DE SACAROSA
ENFRIAMIENTO	
NORMALIZACIÓN DEL CONCENTRADO	NORMALIZACIÓN DEL CONCENTRADO
ADICIÓN DE ESTABILIZANTES	ENFRIAMIENTO Y SIEMBRA PARA PROVOCAR LA CRISTALIZACIÓN DE LA LACTOSA
	ENFRIAMIENTO COMPLEMENTARIO Y CRISTALIZACIÓN DE LA LACTOSA
ENVASADO	ENVASADO
ESTERILIZACIÓN	
REFRIGERACIÓN	
CONTROL CIERRE HERMÉTICO DE ENVASES	
ETIQUETADO	ETIQUETADO
ALMACENAMIENTO	ALMACENAMIENTO
COMERCIALIZACIÓN	COMERCIALIZACIÓN

**DIAGRAMA DE FABRICACIÓN DE LAS LECHE EN POLVO POR NEBULIZACIÓN**

RECEPCIÓN DE LA LECHE		
DESCREMADO	DESCREMADO	NORMALIZACIÓN (G/ES) DEPURACIÓN FÍSICA (CLARIFICACIÓN) HOMOGENIZACIÓN
PASTERIZACIÓN	PRECALENTAMIENTO ALTA TEMPERATURA	PRECALENTAMIENTO ALTA TEMPERATURA
VAPORIZACIÓN	VAPORIZACIÓN	EVAPORACIÓN
DESECACIÓN	DESECACIÓN	DESECACIÓN
ENFRIAMIENTO	ENFRIAMIENTO	ENFRIAMIENTO
TAMIZADO	TAMIZADO	TAMIZADO
ENVASADO	ENVASADO	ENVASADO ATMÓSFERA N <sub>2</sub>
ALMACENAMIENTO	ALMACENAMIENTO	ALMACENAMIENTO
COMERCIALIZACIÓN	COMERCIALIZACIÓN	COMERCIALIZACIÓN
<b>LP DESCREMADA BAJA TEMPERATURA</b>	<b>LP DESCREMADA ALTA TEMPERATURA</b>	<b>LP 26% G</b>