

Leche en polvo

¿Cómo hacemos que la leche
pase de líquida a sólida?

ACTIVIDADES

1) VERDADERO O FALSO

- La leche está formada por una parte sólida y una líquida.
A) Verdadero
B) Falso
- La leche en polvo no es leche de verdad.
A) Verdadero
B) Falso
- En la segunda etapa del proceso, el “concentrado de leche” ingresa a unos conos gigantes donde se calienta a 200 grados y así se forma la leche en polvo.
A) Verdadero
B) Falso
- La leche en polvo tiene menos propiedades nutricionales que la leche líquida.
A) Verdadero
B) Falso

Leche en polvo

¿Cómo hacemos que la leche pase de líquida a sólida?

2) PREGUNTAS Y RESPUESTAS

La "concentración de leche" es...

- A) Crema
- B) Leche con el 50% de la parte líquida evaporada
- C) Leche con mucha azúcar

3) ORDENAR LAS ETAPAS

¿Te animás a poner en orden cada parte del proceso de elaboración de la leche en polvo?

- Ya está lista para consumir.
- Se obtiene el concentrado de leche
- La leche ya pasteurizada ingresa a los evaporadores.
- El producto terminado es envasado
- El concentrado de leche entra en la cámara de secado

1°) _____

2°) _____

3°) _____

4°) _____

5°) _____