

# DULCE DE LECHE

## Proceso de elaboración

El proceso comienza con una evaporación parcial de la leche fluida ya pasteurizada. Antes de la evaporación se realiza la hidrólisis, desdoblado la lactosa de la leche en dos azúcares también naturales (glucosa y galactosa). Este proceso, permite lograr un mayor efecto edulcorante y mayor solubilidad del azúcar, evitando la cristalización en el dulce.

Una vez alcanzado el porcentaje de concentración deseado, se realiza la incorporación de los insumos no lácteos, como el azúcar, la glucosa y otros componentes menores. Esta mezcla posteriormente se distribuye en pailas. Sobre la parte inferior de las mismas se produce el calentamiento indirecto, a través de la aplicación de vapor con una presión máxima de 4 kg/cm<sup>2</sup>. La cocción del dulce finaliza cuando se ha alcanzado el color y la humedad deseada.

Desde las pailas, el producto se envía a los tanques de enfriamiento, donde se llevará a cabo el pre- enfriado. Luego es pasado por un homogenizador que, dependiendo del tipo de dulce y de la presión aplicada, le confiere una textura lisa y con brillo que podemos apreciar y valorar en el producto terminado.

## Envasado

En las líneas de envasado de potes, se dispone de una tolva al ingreso de la máquina, garantizando un nivel de producto y una temperatura controlada, de manera tal de asegurar un funcionamiento preciso en la estación de dosificación. En la siguiente etapa se aplican y termosellan las tapas de aluminio, para luego colocar la sobretapa de poliestireno. En la cinta de salida de la envasadora se cuenta con un volcador que invierte momentáneamente los potes, para cubrir con producto toda la superficie interior del envase, eliminando la cámara de aire para evitar condensación en el mismo.

El producto envasado es palletizado y almacenado en el sector contiguo a la cámara de frío (Expedición de Productos Varios), donde queda en espera de los resultados de Laboratorio Central de Control de Calidad, que lo habilita para su carga final y destino hacia el centro de distribución.

Los productos son envasados en potes de poliestireno, a través de los siguientes equipos:

- Envasadora para potes de 250 g, 400 g y 500 g.
- Envasadora para potes de 1 kg.
- Dosificador de 25 kg. para cuñetes.

## Prueba de laboratorio

- Humedad
- Grasa
- Bacteriología completo
- Análisis sensorial

## Duración del producto

En envase cerrado la vida útil del dulce de leche en sus distintas clases es de 120 días.

### **Instrucciones de uso**

El dulce de leche en cualquiera de sus presentaciones se utiliza para desayunos, meriendas y postres. El dulce de leche repostero es ideal para preparar y decorar postres y tortas.

### **Historia del dulce de leche**

Existen muchas historias sobre la creación del dulce de leche, aunque tal vez la más conocida se refiere a un “accidente” histórico. Corría el año 1829 y en Cañuelas, a 65 kilómetros de la ciudad de Buenos Aires, el federal Juan Manuel de Rosas y el unitario Juan Lavalle iban a firmar un pacto que pondría fin a las interminables guerras entre ambas facciones políticas.

Aquella mañana de julio, el general Lavalle llegó al campamento de Rosas. Como Rosas no se encontraba en el lugar, Lavalle se recostó en la cama de su pariente y enemigo político y se quedó profundamente dormido. En ese momento, una de las criadas de Rosas que estaba preparando la “lechada”, -leche con azúcar con la que el Restaurador tomaba sus mates- al advertir lo que consideraba una insolencia del unitario, salió corriendo para dar aviso de la situación a los guardias. Mientras tanto, la lechada seguía calentándose y quemándose.

Cuando Rosas llegó al pie de su catre, en lugar de enojarse, dejó que el guerrero continuara su descanso e inmediatamente pidió su mate. Lamentablemente la lechada era ya un jarabe espeso de color marrón que supuestamente no servía para nada. Sin embargo, se cuenta que a Rosas se le ocurrió probar aquella jalea y que le resultó exquisita.

Según la historia ambos generales discutieron sobre política toda la tarde, compartiendo el que después sería el más criollo de los dulce