

PROCESO ELABORACIÓN CREMA Y MANTECA

Procesos parecidos, productos distintos

Los dos procesos empiezan en los tambos, donde se ordeñan las vacas para obtener la leche que después se va a llevar a la fábrica. Ahora la pregunta importante es: ¿cómo hacemos para pasar de la leche a la crema y la manteca?

Empecemos el recorrido:

CREMA DE LECHE

Todo con un poco de crema es más rico, ¿no? Frutillas, pastas, postres, pollo, papas... Batida, o directo en tus comidas. ¡Conocé cómo la elaboramos!

1) Introducción

La crema de leche es un alimento que tiene alto valor energético y mucha vitamina A.

2) Proceso de elaboración

Dentro de la leche hay glóbulos de grasa: como son más pesados suelen flotar formando lo que conocemos como **"nata"** (esa capa que se forma a veces arriba de la leche).

Para separar la crema del resto de los elementos de la leche se usa una máquina que gira muy muy muy rápido haciendo que la leche salga disparada hacia los costados y en el medio quede la parte de la grasa. Esta máquina se llama **"desnatadora"**.

Lo que obtenemos como resultado es la crema, pero todavía no está lista. El paso siguiente es llevarla a **pasteurizar**, proceso en el cual la calentamos a una alta temperatura 98° por poco más de un minuto (72"), y después se lleva a tanques refrigerados para conservarla en frío.

3) Envasado

El último paso es rellenar los distintos envases. ¿Cómo son las presentaciones de la crema de leche?

Estos son algunos de los envases y presentaciones de la crema de leche:



5) Usos

Y ahora la parte más divertida, ¿cómo la consumimos? La crema es protagonista de muchísimas recetas tanto dulces como saladas.

- DULCE:

Frutillas o ensalada de frutas con crema

Flan con dulce de leche y crema

Relleno para tortas

- SALADO:

Salsa para pastas y arroces

Pollo a la crema

Papas a la crema

¿Se te ocurren más formas? Escríbilas o comentalas con tus compañeros y compañeras, o con tus papás, hermanos y hermanas.

MANTECA

¿A quién no le gusta el pan con manteca? Es uno de los clásicos de nuestro país y probablemente la merienda favorita de muchos. Pero, ¿sabés de dónde viene la manteca? A continuación te lo contamos paso por paso.

1) Proceso de elaboración

¿Sabías que hace muchos años se obtenía la manteca revolviendo a mano? Hoy todo es más fácil y gracias a los equipos de La Serenísima podemos hacer el proceso más fácil, rápido e higiénico

Empecemos: como ya vimos más arriba, la leche por naturaleza tiene glóbulos de grasa que forman lo que conocemos como "nata". Para pasar de la leche a la manteca necesitamos separar estas dos partes en una máquina que se llama **desnatadora**.

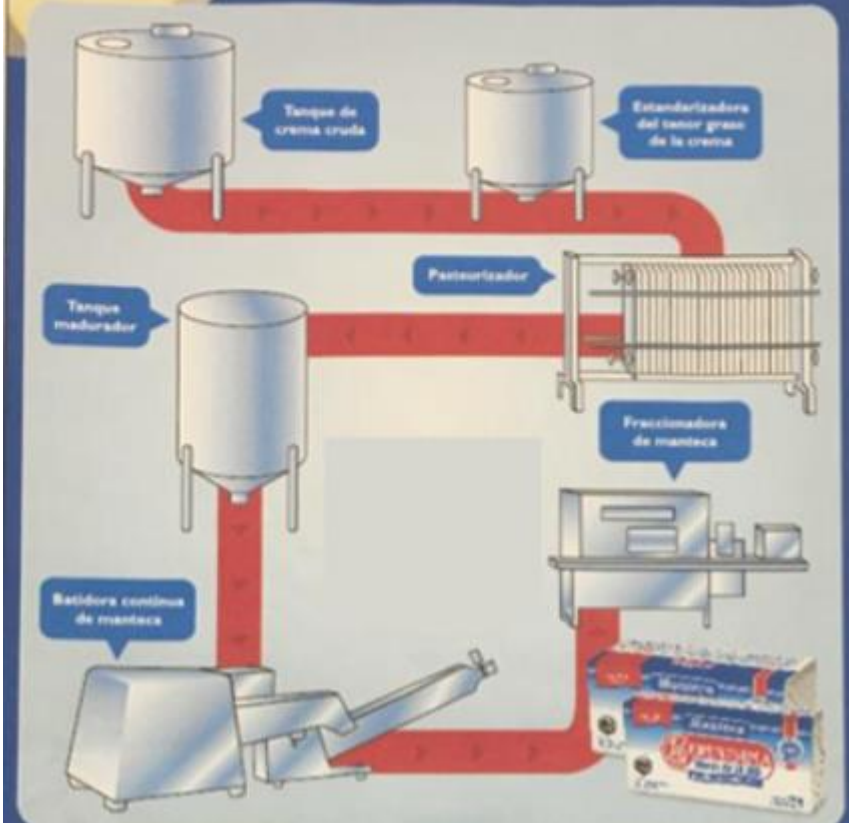
Lo que tenemos como resultado es la crema que es transportada por cañerías hacia la pasteurización. Después, se coloca en tanques que giran a mucha velocidad hasta formar los "gránulos de manteca". Estos gránulos se siguen moviendo por cañerías y van formando entre todos una sola masa más grande.

2) Envasado

En el siguiente paso, la manteca tibia (punto pomada), se envasa en los paquetitos que tanto conocemos para así poder llevarlos a una heladera gigante donde se mantienen en frío y luego, transportarlos a todos los supermercados del país.



MANTECA



ACTIVIDADES

1) PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- ¿Por qué ponemos la leche en una máquina que la hace girar muy rápido?
A) Para separar los ingredientes sólidos de los líquidos
B) Para calentarla
C) Para mezclarla bien

2) VERDADERO O FALSO

- Una vez que ya tenemos la crema de leche, se envía a pasteurizar.
A) Verdadero
B) Falso
- Para hacer la manteca, primero hay que formar la crema.
A) Verdadero
B) Falso
- Para hacer la manteca necesitamos queso.
A) Verdadero
B) Falso
- Solo existe un tipo de crema de leche.
A) Verdadero
B) Falso

3) MARCÁ LA/S CORRECTA/S

Marcá con un círculo las comidas o ingredientes que queden perfectos con crema.



¿A qué otra comida le agregás crema?
