

PROCESO ELABORACIÓN CREMA Y MANTECA

Introducción general

Todos los productos elaborados por Mastellone Hnos. utilizan como materia prima leche La Serenísima, que contiene menos de 50.000 bacterias por mililitro, proveniente de tambos certificados libres de Tuberculosis y Brucelosis.

Para garantizar un producto con la más alta calidad, tanto para el proceso de elaboración de la crema como para el de la manteca, La Serenísima comienza su trabajo en el tambo. Estos cuentan con instalaciones modernas, agua segura y aplican una higiene estricta en el proceso de ordeño y conservación. De ahí en adelante, se le otorga suma importancia al cuidado de la cadena de frío, a lo largo de todo el recorrido que realiza la leche, desde que sale del campo hasta llegar a los comercios.

CREMA

Alimento de alto valor energético y alta concentración de vitamina A. De aroma y sabor característicos por los componentes grasos que la leche por su naturaleza contiene

Proceso de elaboración

Como sucede con toda la leche cruda que ingresa a la planta, el primer paso para la elaboración de crema de leche es pasteurizar la materia prima. A partir de ello, gracias a la separación del contenido graso en las desnatadoras, la crema (glóbulos de grasa y demás componentes que posee la leche por naturaleza) se dirige mediante tuberías al sector de mantequería y cremería.

Luego de ingresada a la zona de Cremería específicamente, pasa por intercambiadores a placas, donde es enfriada inmediatamente. De este modo es posible conservar todos los atributos de pureza y calidad bacteriológica de la materia prima que le dio origen. Además, permitirá luego almacenarla y, por último, hacerle el tratamiento térmico correspondiente.

Al margen de qué tipo de crema se desea obtener, la misma siempre debe ser pasteurizada. Para ello el Complejo Industrial Pascual Mastellone, en Gral. Rodríguez, cuenta con equipos pasteurizadores de distintas capacidades.

Luego de haber recibido su oportuno tratamiento térmico, se la almacena refrigerada en tanques presurizados, de los cuales se alimentan las envasadoras. Además de la crema de leche tradicional, se elabora y fracciona crema de leche estéril o larga vida.

Para este tipo de producto es necesario llevar a cabo, luego de la pasteurización inicial, una esterilización. Para tal fin Mastellone Gral. Rodríguez posee equipos esterilizadores que otorgan al producto una mayor vida útil.

Con el objetivo de garantizar la inocuidad del producto, el material del envase también es esterilizado. Para eso se dispone de envasadoras asépticas (libre de gérmenes que puedan contaminar el producto) que esterilizan el envase por inmersión o pulverización y posterior calor del insumo, antes del contacto con el producto.

Prueba de laboratorio

- Acidez y pH
- Grasa
- Bacteriología completo

Marcas que elabora Mastellone Hnos. S.A.

- La Serenísima.
- Armonía.

Duración del producto

En envase cerrado la vida útil de la crema de leche en sus distintas clases es de entre 24 y 35 días. Una vez abierta debe ser consumida dentro de 2 a 3 días.

Instrucciones de uso

Para elegir la mejor crema se recomienda agitar el envase cerca del oído. Si se escucha un sonido fresco y claro, la crema tiene el punto justo de cremosidad.

MANTECA

Proceso de elaboración

Luego de haber sido pasteurizada, la crema se almacena y se deja reposar en tanques. Para esto el Complejo Industrial Pascual Mastellone, en Gral. Rodríguez, cuenta con tanques con capacidad de 40.000 litros. Seguidamente ingresa a las elaboradoras continuas de manteca donde se la somete a un proceso de batido a alta velocidad, a partir del cual se va separando el suero por un lado y por el otro se van obteniendo los granos de manteca.

Estos últimos avanzan mediante tornillos y a través de grillas, de modo que se logra una homogénea conformación de la masa grasa y una correcta dispersión de la humedad en la misma. Esta etapa final de la elaboración continua de manteca se denomina amasado.

La manteca resultante va ingresando en silos, desde donde se bombea hacia las fraccionadoras. Aquí hay equipos capaces de fraccionar en las distintas presentaciones que se ofrecen en el mercado.

Prueba de laboratorio

- % Humedad
- % Grasa
- % Sal
- Sensorial
- Bacteriología completo

Marcas que elabora Mastellone Hnos. S.A.

- La Serenísima.
- Armonía.

Almacenamiento

Todos los productos se conservan en frío inmediatamente luego de ser elaborados, contando para ello con un sector de Cámara y expedición de Productos Varios, donde la temperatura es controlada permanentemente.

Desde esta cámara se envían los productos hacia el centro de distribución Logística La Serenísima S.A. y hacia los depósitos de Longchamps y Almirante Brown para su comercialización.

El almacenamiento de los bloques de mayor tamaño destinados a exportaciones se realiza por medio de congelamiento de los mismos, manteniéndose a una temperatura de 18°C bajo cero.

Duración del producto

En envase cerrado la vida útil de la manteca en sus distintas clases puede ir desde los 60 a 100 días; según su presentación. Información declarada en el envase.

Una vez abierto el producto, dependiendo de las condiciones de almacenamiento y manipulación, se sugiere consumir la manteca dentro de los 10 días. En algunas presentaciones se recomienda consumir dentro de los 4 días. (Información declarada en el arte del envase)



MANTECA



Tanque de crema cruda

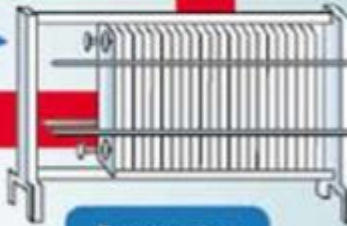


Escandarizadora del tenor graso de la crema

Tanque madurador



Pasturizador



Fracionadora de manteca

Batidora continua de manteca



200
PAQUETES
POR MINUTO

