

ULTRAPASTEURIZACIÓN

Introducción

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, 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.

Sector Ultrapasteurización

Es este sector se procesa, como su nombre lo indica, la leche ultrapasteurizada La Serenísima. Para la elaboración de este tipo de leche, se la pasteuriza en la recepción, es estandarizada y luego se la somete a una temperatura mínima de 138° C durante 2 segundos.

En el mismo equipo se enfría rápidamente por debajo de los 4° y desde allí es enviada a tanques estériles (conocidos como tanques asépticos). De éstos se nutren las envasadoras, que fraccionan la leche en presentaciones de sachets o envases de tetra; y en determinados casos en presentaciones de diferentes volúmenes.

El Complejo Industrial Pascual Mastellone de General Rodríguez, cuenta con una zona de empaque donde el producto se deposita en bandejas, para luego ser remitida, sin demoras, al centro de distribución de Logística La Serenísima. Este traslado se realiza en semi-remolques equipados con equipo de refrigeración.

Prueba de laboratorio

El sector cuenta con un laboratorio de proceso para la liberación interna, control de procesamiento y envasado, cuidando que la calidad se mantenga en todo el proceso.

La liberación del producto se hace luego de los controles físico-químicos, bacteriológicos y sensoriales por parte del Laboratorio Central de Control de Calidad.

Duración del producto

En envase cerrado, la vida útil de la leche ultrapasteurizada en sachet va desde los 21 a 50 días según el producto. La leche envase de cartón, de este mismo tipo, tiene una vida útil de 31 a 60 días según corresponda. Una vez abierto, ambos envases, la leche debe ser consumida dentro de los 2 o 3 días siguientes.

Metodología de trabajo

Desde 2010, en el Sector de Ultrapasteurización se han constituido varios equipos para analizar y optimizar el trabajo, con el objetivo de mejorar las condiciones de producción y el mantenimiento de las líneas de proceso. Todos los equipos trabajan en paralelo, siguiendo una misma metodología, con la convicción de que las soluciones se logran con un grupo de colaboradores comprometidos.

La actuación de estos grupos se sustenta en el reconocimiento de que la calidad es compromiso de todos. De este modo, el trabajo en equipo permite canalizar eficientemente las iniciativas de quienes mejor conocen los procesos y lo llevan a cabo diariamente