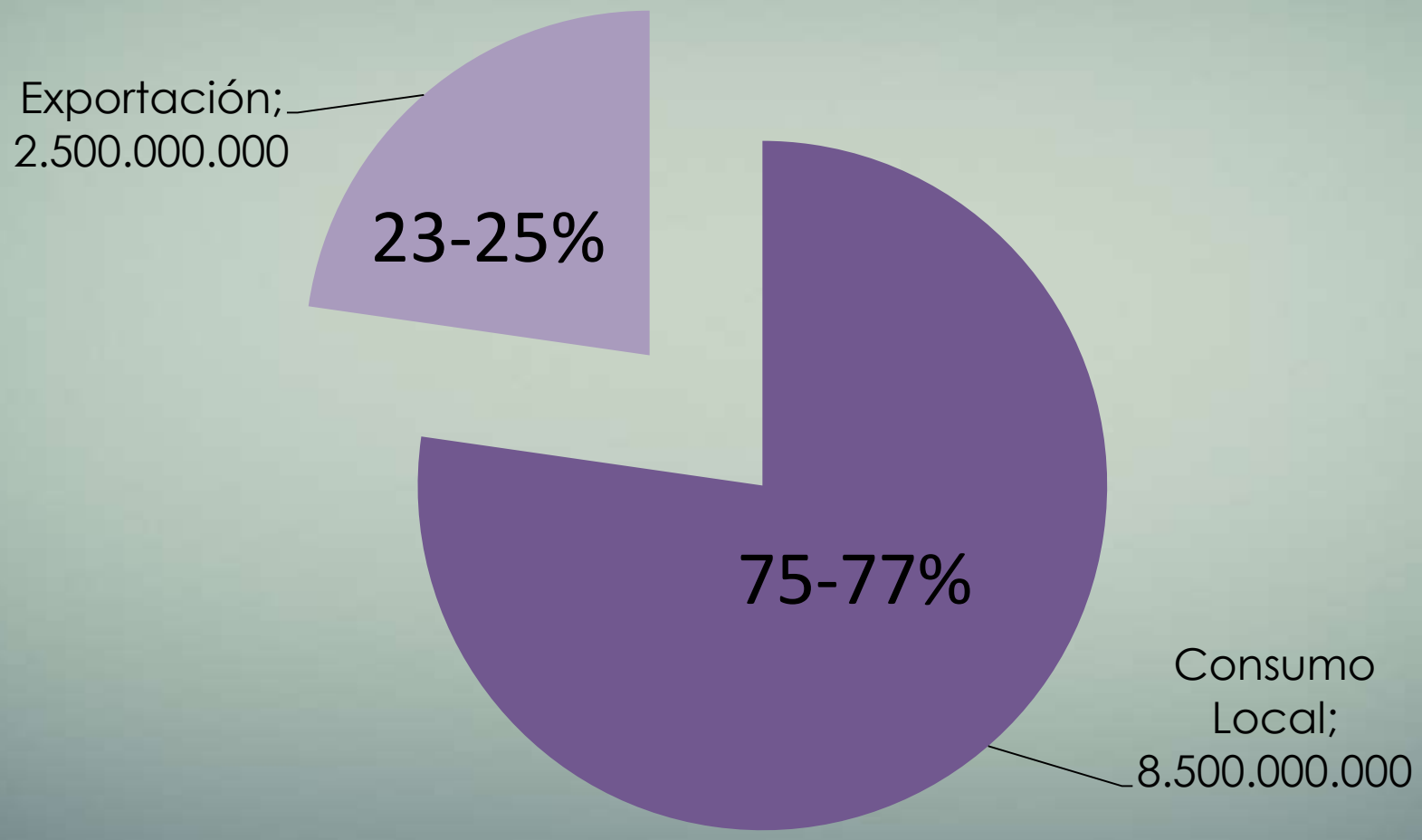
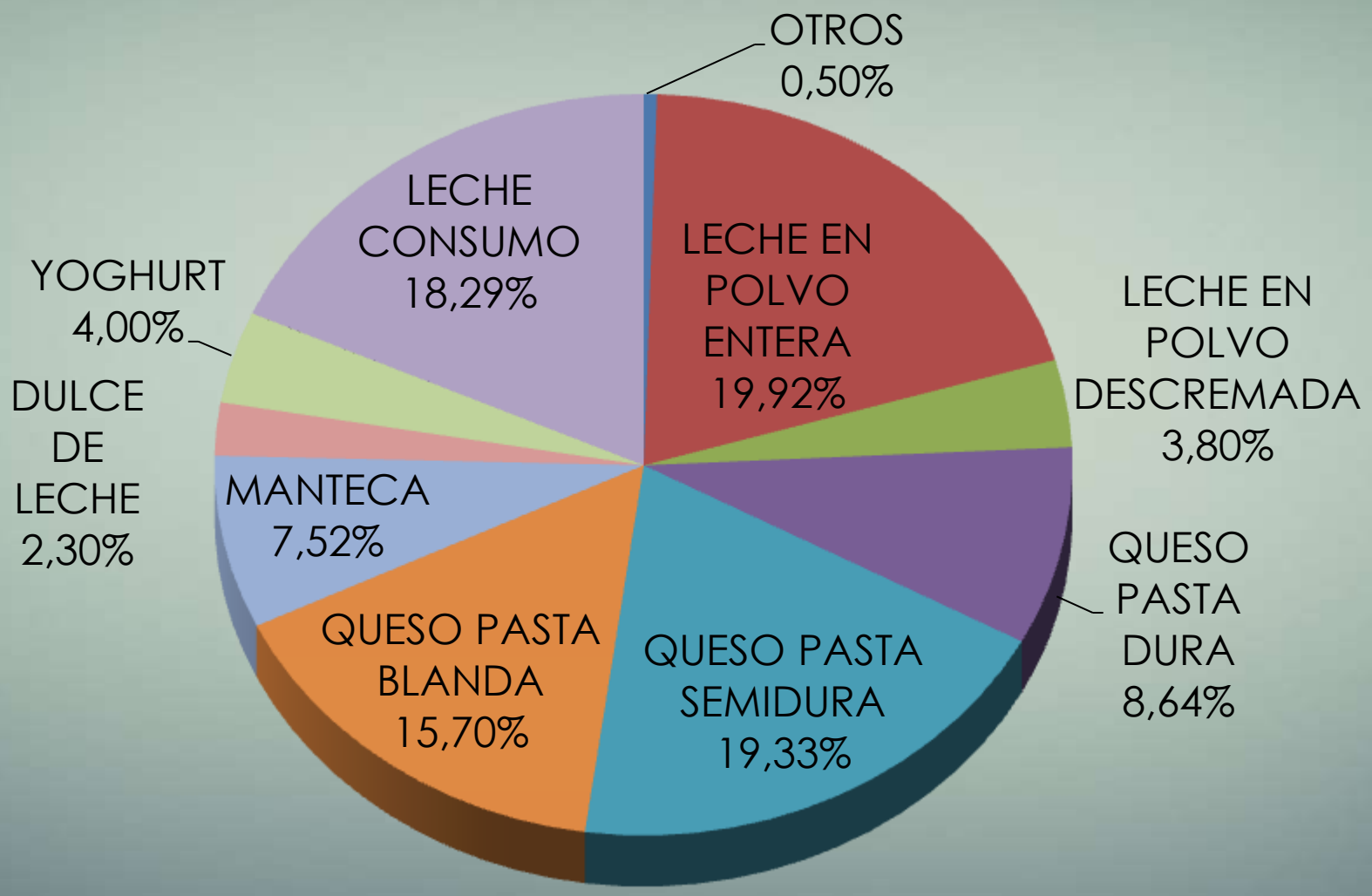
El desafío de la industria láctea como proveedora de ingredientes

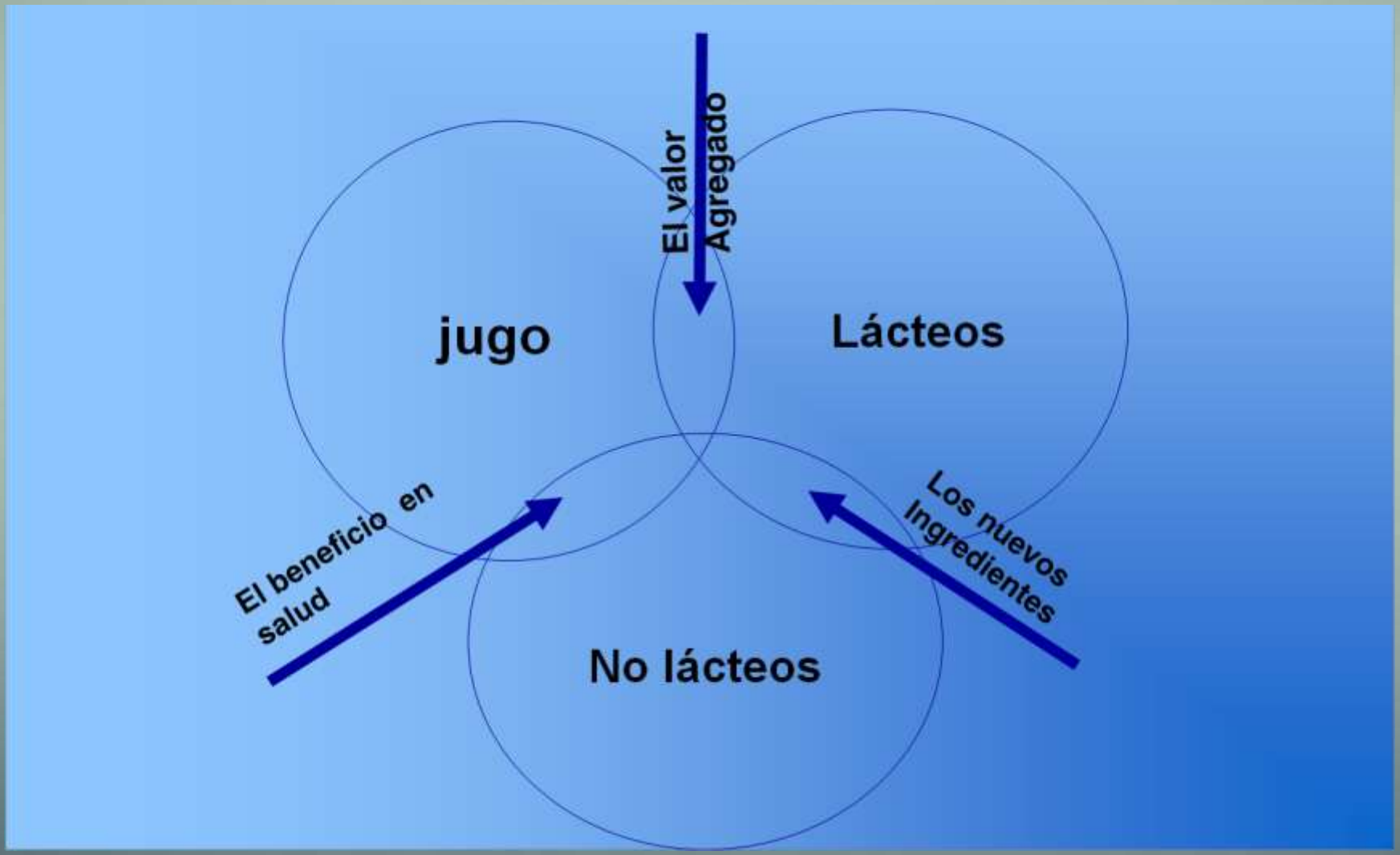
Producción anual de leche



Distribución del uso de la leche



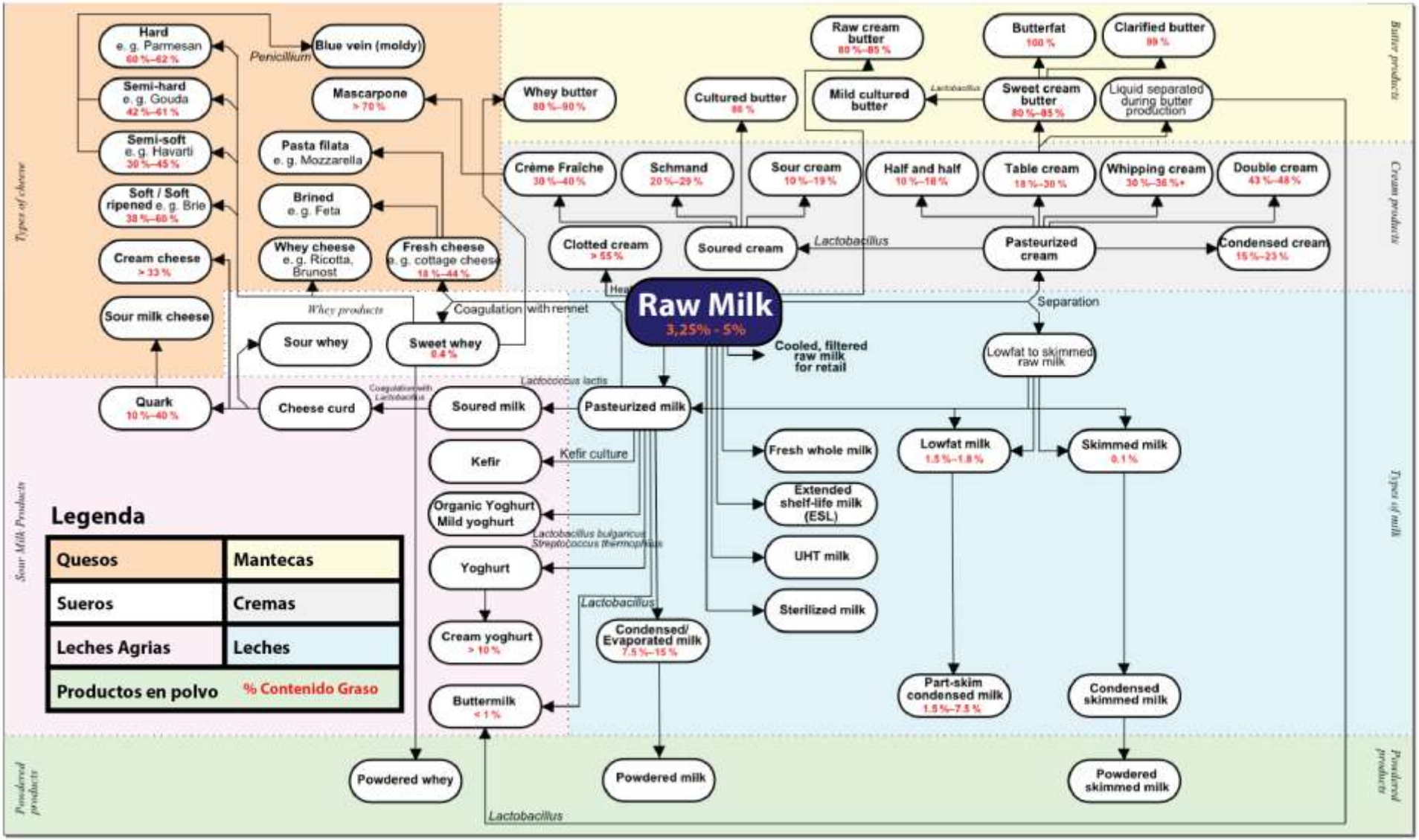
Piense en alimentos como un proceso evolutivo



La evolución de los alimentos en los Mercados Avanzados

Ejemplos de mercado

Productos Lácteos habituales



Infancia

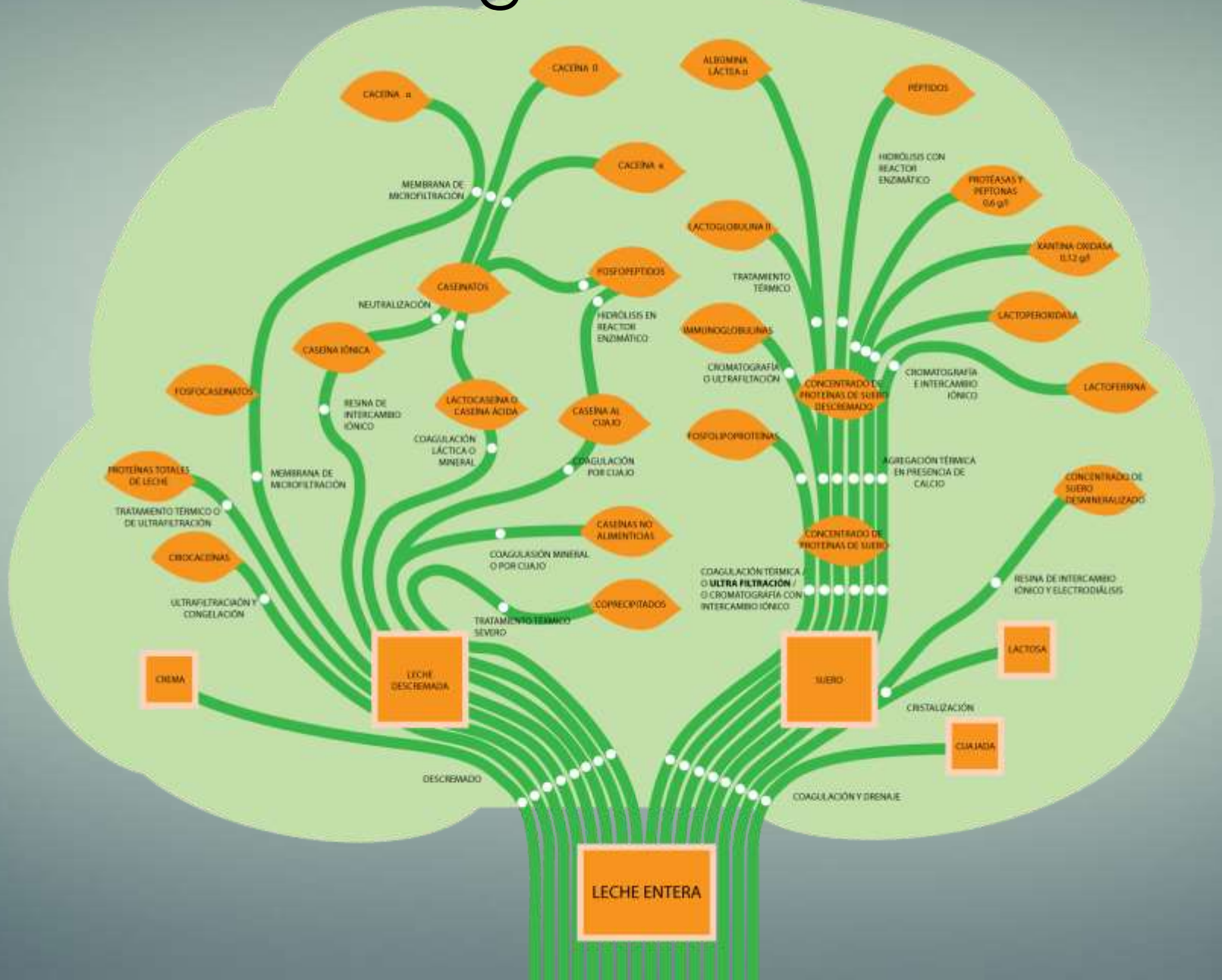
Vida en familia

Vida adulta

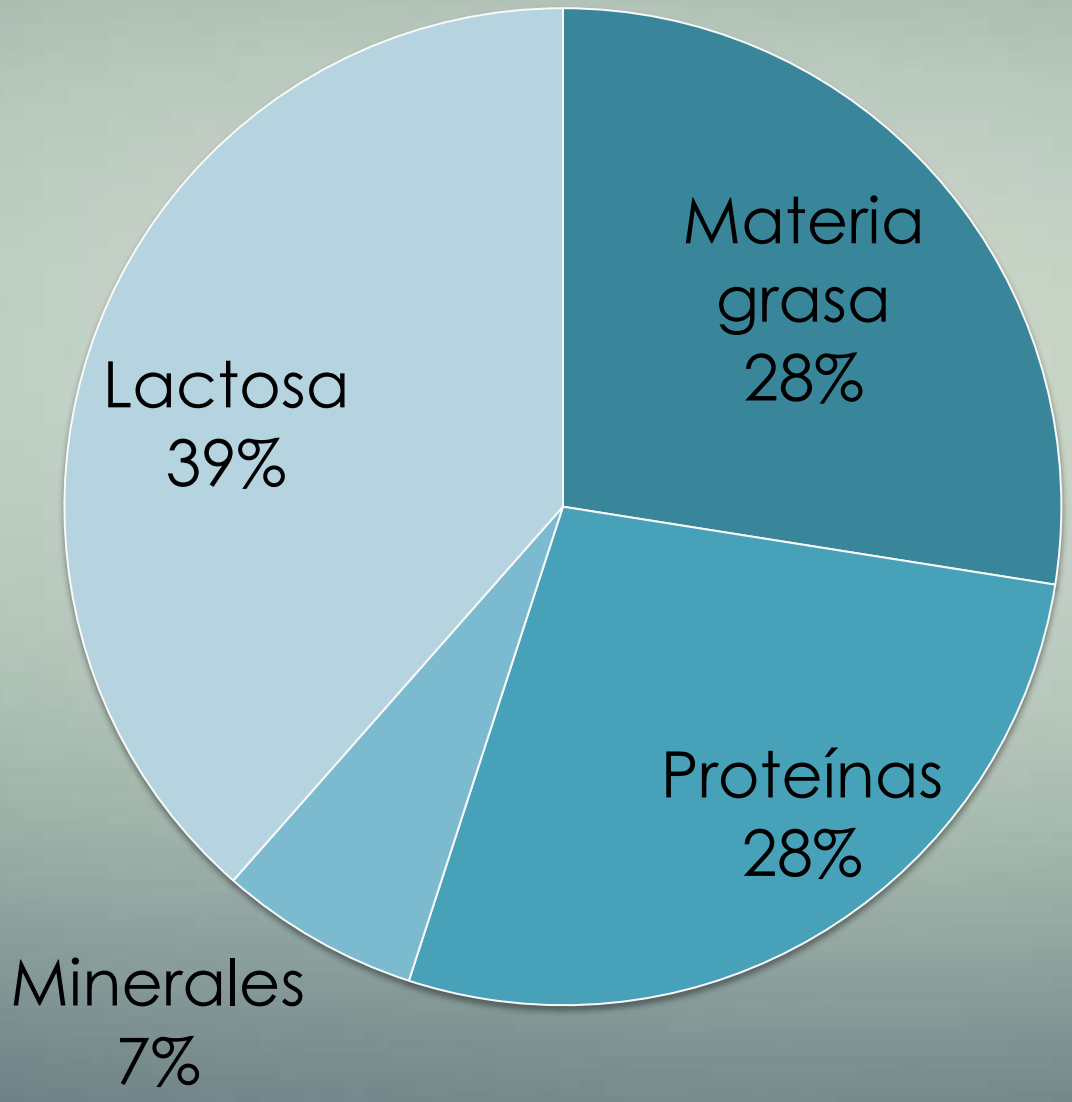
Vejez

Los ingredientes lácteos presentes en el desarrollo de nuestra vida.

Posibles ingredientes lácteos

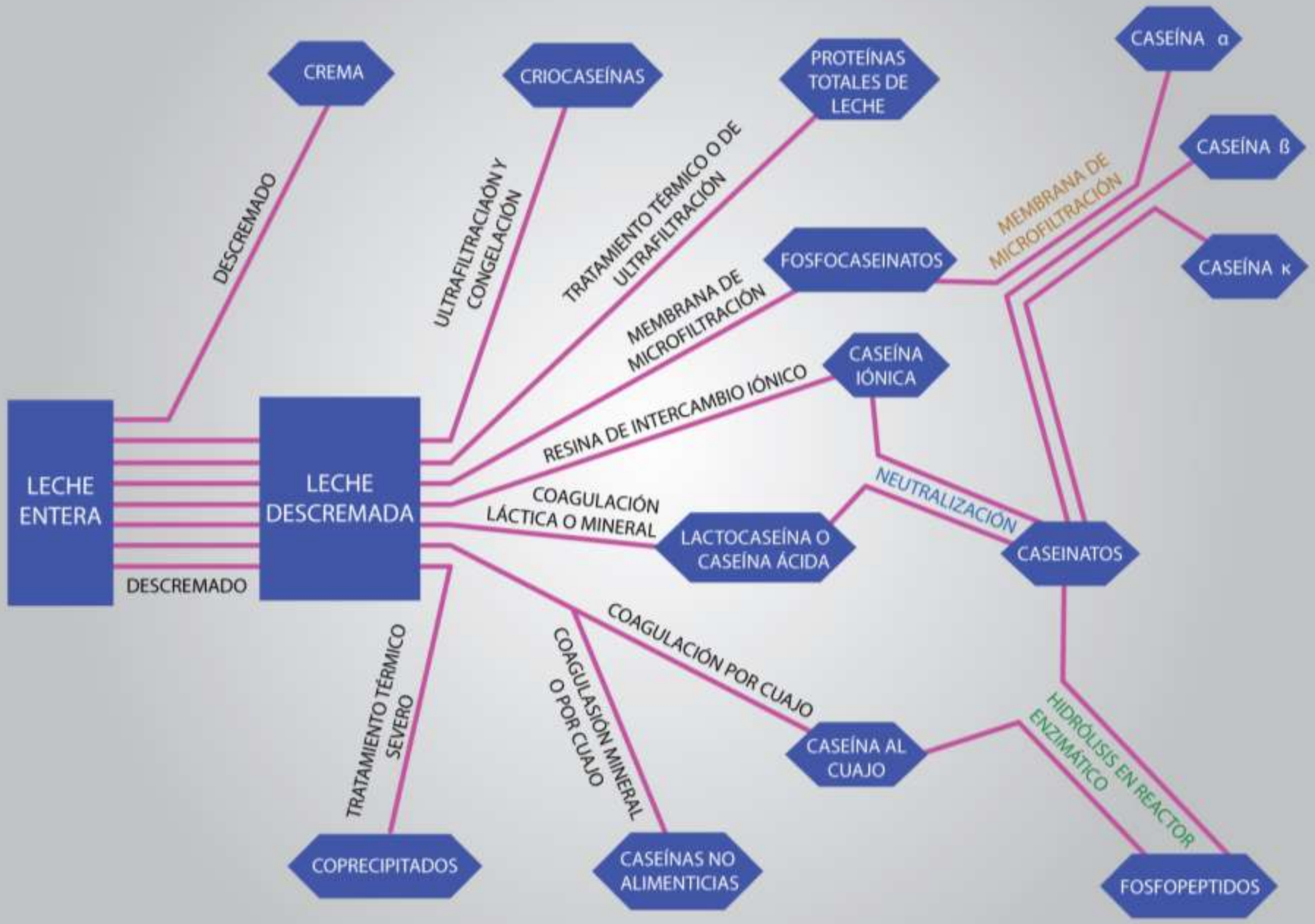


Distribución de sólidos de la leche

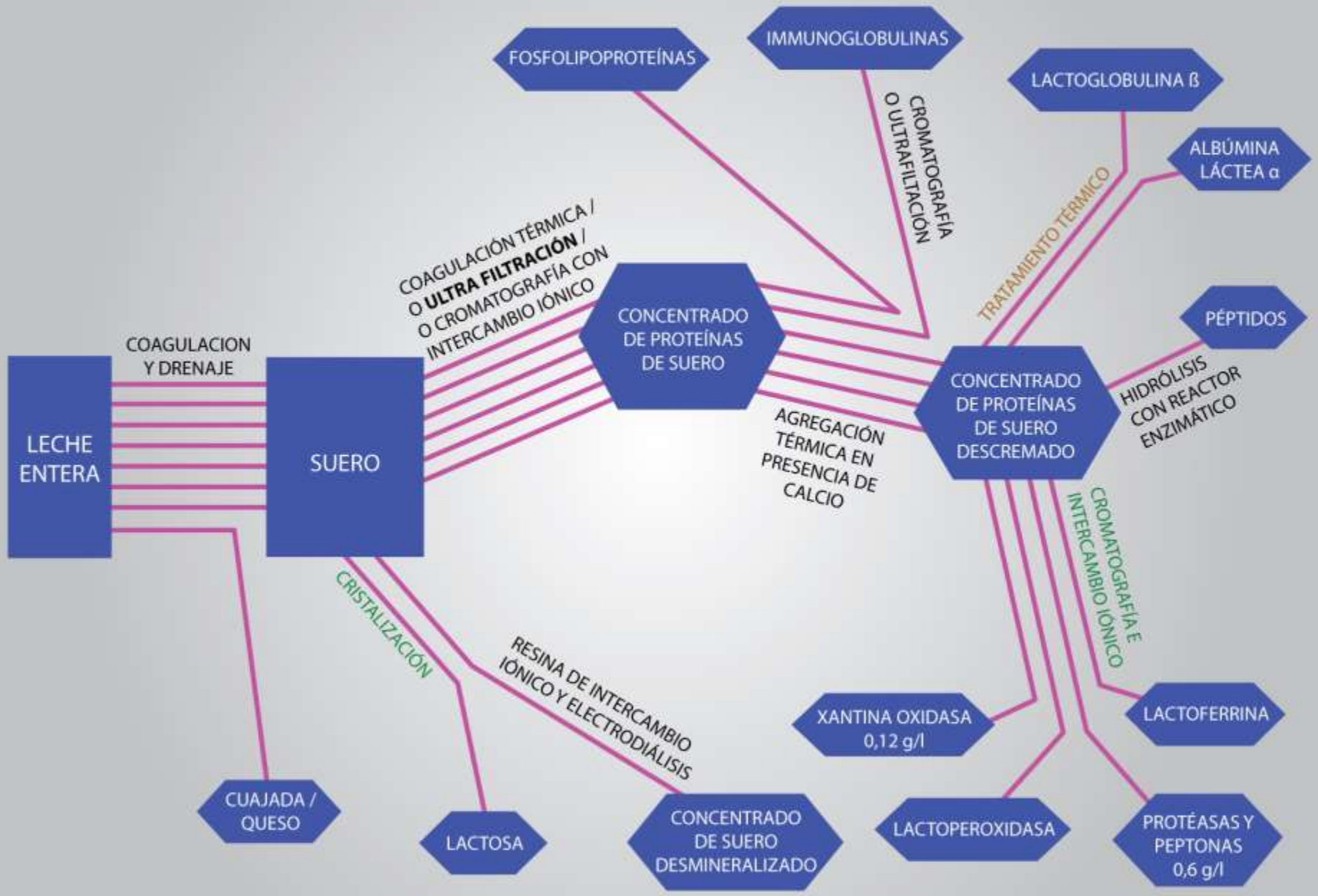


Cómo multiplicar sus ganancias dividiendo su producto

Derivados de la leche



Derivados del suero



Principales usos de la materia grasa

Historicamente, la grasa láctea a sido parte de la dieta humana mediante la consumición de:

- **Leche fluida, manteca y queso**

Más recientemente:

Alimentos comercialmente preparados que contienen ingredientes basados en grasa de leche, tales como:

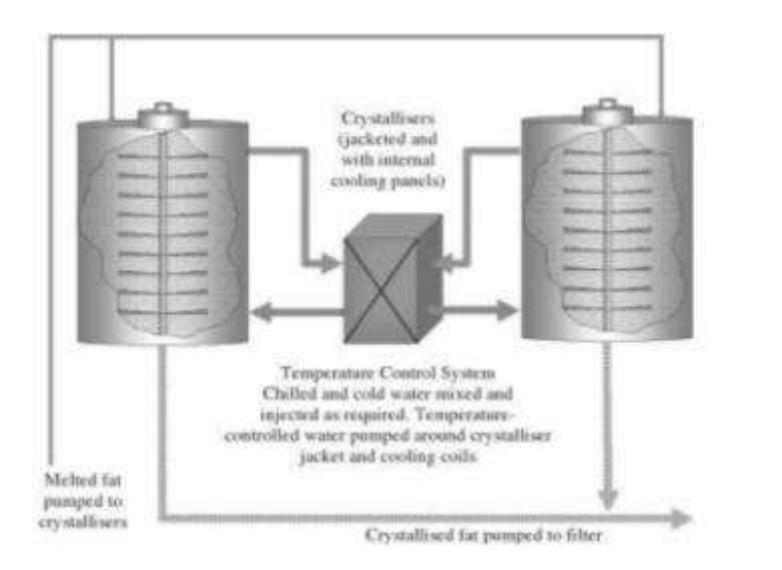
- **Productos y mixes de Bakery.**
- **Comidas congeladas, sopas y snacks.**

Características de fusión de la grasa de leche

Fusión de la grasa	Rango de Fusión
Muy alto punto de fusión	> 50ºC
Alto punto de fusión	35 - 50ºC
Medio punto de fusión	25 - 35ºC
Bajo punto de fusión	10 - 25ºC
Muy bajo punto de fusión	< 10ºC

Tecnologías de fraccionado

- **Cristalización de la grasa láctea**
- Cristalización usando solventes
- Extracción de fluído supercrítico
- Destilación de recorrido corto.



Ventajas y desventajas de las tecnologías de fraccionamiento de grasa láctea

	Con grasa fusionada	Con solventes	Extracción de CO_2 supercrítica
Ventajas	Sin aditivos	Produce fracciones más discretas	Sin aditivos
	Proceso simple	Puede emplear bajas temperaturas	CO_2 no es tóxico
	Comercializado exitosamente	Tiempo reducido para formar cristales	Produce fracciones más discretas
Desventajas	Fracciones menos puras	Potencial toxicidad de solvente	Gran inversión de capital
	Rango de temperatura limitado	El sabor cambia en la grasa láctea	
	Mayor tiempo para la formación de cristales	Alto costo de operación y recuperación de solvente	

Una variedad de ingredientes lácteos a muchos mercados

La industria actual: Fraccionamiento y recombinación

¿Commodities o productos de valor agregado?

Puede que usted todavía no sepa lo que es un "ingrediente lácteo fraccionado", pero le puedo garantizar que ha comido uno.

Muchas gracias.