

A Aula de Produtos Lácteos da USC amplía a prestación de servizos tecnolóxicos ao sector alimentario cun esterilizador UHT

O dispositivo permite procesar alimentos de viscosidade media ou elevada, ao tempo que garante que os produtos conserven as características organolépticas e un valor nutricional semellante ao alimentos frescos

Lugo, mércores 28 de abril de 2021. A Aula de Produtos Lácteos e Tecnoloxías Alimentarias ([APLTA](#)) do Campus de Lugo da USC amplía o catálogo de servizos tecnolóxicos que ofrece ao sector alimentario e nomeadamente ás súas empresas cun equipo de esterilización UHT (Ultra High Temperature) para produtos con viscosidade media e elevada. Esta dotación permite procesar alimentos moi viscosos e tamén aqueles produtos que conteñan partículas ou fibras de pequeno tamaño.

O abano de produtos que pode procesar o esterilizador UHT da APLTA é moi amplo, xa que abrangue desde cremas e purés, iogures con anacos de froita, arroz con leite, sopas de verduras e maionesas, ata marmeladas, caramelos... Asemade, os produtos alimentarios procesados con este equipo manteñen as características organolépticas e o valor nutricional semellante aos produtos frescos, co engadido de que poden ser conservados en temperatura ambiente durante tempo prolongado, co que se evita a utilización de conservantes, segundo explica o técnico superior de I+D da APLTA, José Ángel Carballeira.

O esterilizador UHT co que a Aula de Produtos Lácteos da USC reforza o abano de servizos que pode prestar ao sector alimentario dispón de catro seccións destinadas a realizar un intercambio térmico e presenta unha sección de mantemento configurable. Cada unha das seccións de intercambio térmico está formada por un intercambiador de calor indirecto que emprega a tecnoloxía de superficie raspada. Durante o tratamento, o produto impúlsase mediante unha bomba helicoidal de velocidade variable a través das diferentes seccións ata completar o ciclo térmico desexado.

Este dispositivo tecnolóxico, engade Carballeira, permite regular automaticamente os parámetros de tratamento como, por exemplo, o caudal de alimentación, as temperaturas acadadas na saída de cada sección de intercambio térmico, os tempos de mantemento, a velocidade de xiro das pas raspadeiras ou a presión do produto no interior do equipo durante o procesamento.

O técnico superior de I+D da APLTA explicada asemade que o deseño dos compoñentes deste esterilizador UHT posibilita un tratamento suave durante todas as fases do proceso, o que minimiza as alteracións na calidade do produto final obtido, permitindo o mantemento das propiedades físicas dos alimentos e a integridade das posibles partículas presentes nos mesmos.



Vicerreitoría de Coordinación
Praciña da Universidade, s/n
Pazo de Montenegro
27001 Lugo
Tel. 982 821 516

A posta en marcha deste novo servizo permite á APLTA, unha plataforma tecnolóxica mixta da Rede de Infraestruturas de Apoio á Investigación e o Desenvolvemento Tecnolóxico (RIAIDT) da USC reforzar a cobertura de servizos que presta non só para a industria láctea, senón tamén a outras industrias do sector alimentario, tal e como poden ser as empresas ou negocios de pastelería e panadería, ademais do sector de alimentación infantil ou aquelas outras iniciativas empresariais que traballen con produtos vexetais, derivados do ovo ou procesados de froita.