

LEITE PASTEURIZADO

A pasteurização pode ser dividida em 2 métodos:

Pasteurização rápida: aquecimento do leite a 72°C a 75°C durante 15 a 16 segundos, a operação deve ser automatizada com equipamento com registro de temperatura.

Pasteurização lenta: consiste no aquecimento do leite a 62°C a 65°C durante 30 minutos. Após, ser realizado essas etapas, o leite deve ser resfriado a uma temperatura de 2°C a 4°C em menos de 10 segundos, esse processo, evita a proliferação de micro-organismos após a pasteurização.

O leite pasteurizado tem uma vida média de prateleira de 5 dias e é necessário ser mantido sob refrigeração.

Consegue preservar a presença de micro-organismos benéficos para a saúde e eliminar com a sua temperatura os micro-organismos ruins.

**PROFºM.V. ME ANDRÉ LUIZ
ASSI**

Paula Souza 6555790

Geisa Zanela 2065888

Juliana Peccinini 2183295

Bruno José 2193210



LEITE PASTEURIZADO X LEITE UHT



Fonte: <http://www.bebamaisleite.com.br/noticia/voce-sabe-as-diferencas-entre-os-varios-tipos-de-leite>

VOCÊ SABE QUAIS SÃO AS PRINCIPAIS DIFERENÇAS?

LEITE UHT



O leite uht passa por um processo em que eleva a temperatura entre 130° C e 150°C, durante o período de 3 a 5 segundos, diferente da pasteurização, o leite uht passa por um processo de pré-beneficiamento, estabilização da caseína, para evitar que ele coagule durante o processo, após o aquecimento, o leite é resfriado instantaneamente, homogeneizado e armazenado em tanques assépticos, embalado em embalagem asséptica. O leite uht tem uma vida de prateleira de 180 dias, após aberto, deve ser consumido em até 3 dias e mantido sob refrigeração. Pode ser estocado fora da geladeira, essa diferença da pasteurização é devido a alta temperatura e acontece uma maior esterilização do leite uht em comparação ao pasteurizado, mas também existe a desvantagem de eliminação dos probióticos que se mantem no processo de pasteurização. Os probióticos são micro-organismos benéficos. A legislação brasileira não permite nenhum tipo de conservante no leite. Sempre comprar leite com o selo indicando que o leite foi inspecionado.