

**Tema 6.-** Desnatado de la leche para la obtención de crema. Pasterización de la nata o crema. Maduración de la nata. Tipos de nata. Batido de la nata y fabricación de la mantequilla. Métodos continuos de fabricación de mantequilla.

**Nata:**

Leche rica en materia grasa que mantiene la estructura del glóbulo graso. Su riqueza en grasa oscila entre 12 y 60 % (35% valor más frecuente).

Clasificación: Según normas generales de calidad para la nata en España:

- Doble nata (50% MG)
- Nata (30-50% MG)
- Nata ligera (12-30% MG)

Desnatado: Operación consistente en la concentración de la leche en glóbulos grasos. Puede ser espontáneo de la leche en los depósitos fruto de la fuerza de la gravedad o centrífugo en desnatadoras.

Desnatadora: Bol rotatorio con discos troncocónicos en su interior. Pueden ser: abiertas, semiherméticas, herméticas.

- Factores que afectan al desnatado:
- Calidad y limpieza.
- Temperatura (35°C)
- Velocidad de rotación
- Flujo en la alimentación
- Eliminación del aire.

Natas de consumo:

- Pasteurizada (lactoperoxidasa negativa)
- Esterilizada
- UHT
- Natas a presión

- Congeladas
- Natas montadas o batidas

Desacidificación: Operación para eliminar la acidez desarrollada de las natas cuya acidez no deberá superar los 18-20°D. Se puede realizar:

- Por neutralización
- Por lavado.

## MANTEQUILLA

Producto graso obtenido de la leche o crema de vaca higienizados, Contendrán al menos 80% MG.

Clasificación:

- Mantequillas dulces.
- Mantequillas maduradas (Por acción en la crema de un cultivo láctico que desarrolla fundamentalmente diacetilo)

Su elaboración requiere una inversión de fases en la emulsión de la crema mediante batido y posterior desuerado de la masada. A continuación se realiza un lavado de los granos de mantequilla y su amasado o malaxado.