



Homogeneizadores de la leche

Sku: CT1799

Horas: 10

Formato: HTML

CONTENIDOS

1. Objetivo y necesidad de la normalización u homogeneización de la leche
2. Tecnología de la rotura de los glóbulos de grasa
3. Necesidades del proceso
4. Efecto de la homogeneización
5. Bomba de alta presión y cabezal de homogeneización
6. Eficiencia de la homogeneización. influencia de la temperatura y métodos analíticos de control de la homogeneización