

DESARROLLO DE PRODUCTOS

DESARROLLO de PRODUCTOS:

En el ámbito de la innovación la actividad del Aula de Productos Lácteos se centra en el desarrollo de nuevos productos y procesos innovadores.

A la hora de llevar a cabo estos proyectos los principios básicos de nuestra relación con las empresas son la CONFIDENCIALIDAD, y PERSONALIZACIÓN para adaptarnos a las necesidades técnicas y económicas de nuestros clientes.

Las tres modalidades más habituales de colaboración con las empresas son:

- Desarrollo de un proyecto Aula con supervisión de la empresa: en esta modalidad la mayor parte de las tareas son realizadas por el equipo del Aula, la empresa supervisa y orienta los trabajos y participa activamente en algunas fases del proyecto: definición de objetivos, planificación de los trabajos, establecimiento de requisitos y condicionantes y para la puesta en marcha de los desarrollos en planta industrial.
- Asistencia técnica en el desarrollo de proyectos, en este caso la empresa lidera el proyecto y nuestra labor es dar apoyo en algunas de las fases del desarrollo, por ejemplo en la puesta a punto de la tecnología de producción mediante ensayos en planta piloto, estudios de preferencia mediante análisis sensorial, o caracterización de propiedades físicas...
- Utilización de nuestras instalaciones para llevar a cabo pruebas a pequeña escala del proyecto que está desarrollando la empresa: en esta modalidad de colaboración es la empresa la que realiza el proyecto, y hacen uso de las instalaciones de la planta piloto para afinar el desarrollo de su proyecto y comprobar que se ajusta a lo esperado.

Las principales herramientas que posee el APL para desarrollar las actividades de I+D son:

- Equipo humano multidisciplinar y con amplia experiencia.
- Planta piloto de Industrias Lácteas.
- Laboratorios: propios y centrales de la Universidad; análisis sensorial, y gabinete de vigilancia tecnológico.

La planta piloto de industrias lácteas está dotada con instalaciones y medios técnicos que permiten reproducir, a escala reducida, los procesos más representativos de la Industria Láctea:

Taller de recepción y pretratamientos, donde se lleva a cabo la recepción de la leche cruda y su preparación para fabricar diferentes productos (tratamiento térmico, desnatado, estandarización de MG y proteína, y en algunas fabricaciones como por ejemplo de postres lácteos, incorporación de aditivos e ingredientes).

Taller de quesería: con dos líneas de fabricación; una tradicional (cuba holandesa y prensa horizontal), y una línea semi-industrial (cuba cerrada doble cero y prensa vertical), donde se pueden elaborar quesos frescos, pastas blandas, pastas prensadas y pastas prensadas cocidas.

Taller de miniquesería: en este taller se pueden elaborar queso a escala de laboratorio, en mini-cubas, y queso fundido. Además se cuenta con equipamiento para envasado en atmósfera modificada o al vacío de alimentos.

Taller de leches fermentadas: donde se puede fabricar todo tipo de leches fermentadas, como yogur firme, batido y líquido, así como de quesos frescos lácticos (requeixo, petit suisse, etc).

Taller de productos estériles (UHT): se puede aplicar a los productos líquidos o con una viscosidad baja (casi líquidos) un tratamiento térmico elevado, esto unido a un envasado aséptico en tetra brick, nos permite obtener productos estériles (larga vida a temperatura ambiente).

Área de filtración tangencial: Estas tecnologías de membranas nos permiten realizar depuración bacteriana de fluidos lácteos (leche, suero y salmuera) por Microfiltración (MF), concentración de proteínas en leche para quesería (estandarización proteica o proceso MMV), desuerado de pastas lácticas por Ultrafiltración (UF), fraccionamiento de proteínas de suero por UF, concentración de fluidos lácteos (suero, leche, filtrado) por Ósmosis Inversa (OI), concentración y desmineralización de fluidos lácteos (leche y suero) por nanofiltración (NF).