

PROYECTO: MINIMIZACION EN LA GENERACION DE RESIDUOS EN LA PRODUCCION DE QUESO TIPO MENONITA

Clave SIP: 20060850

ELIZABETH MEDINA HERRERA

Palabras Clave:

La quesería Holanda de la comunidad Menonita en el Municipio de Nuevo Ideal, Dgo., vierte los desechos líquidos de su proceso al ambiente provocando un fuerte impacto en él, dado que 1000 L de este efluente equivale al agua residual generada por 450 personas al día, Con la finalidad de reducir el impacto en el ambiente y aprovechar el suero, en este trabajo se cuantificó la cantidad producida y la calidad de éste. Para llevar a cabo esta evaluación, se trabajó en la planta de Campo Hermoso, que procesa 35000 L de leche al día, en donde se determinó el rendimiento de producción de queso, así como la cantidad de lactosuero dulce producido y del lactosuero salado (del prensado). En muestras compuestas del lactosuero dulce y salado, se les determinó: % grasa, % proteína. % lactosa, Sólidos Totales (ST), cenizas, conductividad y pH. Los resultados muestran que de la leche procesada 9.9 % es de queso, 87.53 % de lactosuero dulce y 2.57 % del salado, que corresponde a 30635 L de lactosuero y 900 L de suero salado. El suero dulce, contienen 6.71 % de sólidos totales, 6.83% de cenizas, 0.47% de grasa, 0.64% de proteína, 4.92% de lactosa, una conductividad de 7.3 mS/cm y un pH de 6.35, en cuanto al salado, se tiene una conductividad de 91 mS/cm, 1.01% de grasa, 0.62% proteína, 5.44% lactosa, cenizas 7.35% Y 6:05 de pH. En el lactosuero se quedan mas del 50% de los sólidos de la leche. Se proponen alternativas de aprovechamiento para el lactosuero, de los cuales, el secado es el mas viable.