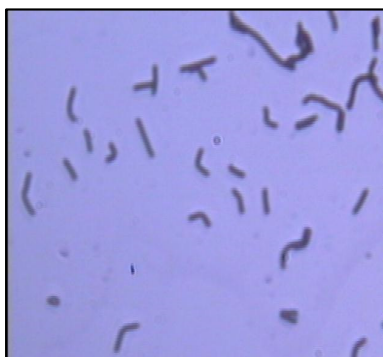


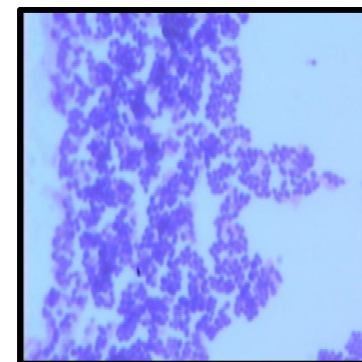
NUMERO DE PROYECTO: 198714

EMPRESA BENEFICIADA: Comercializadora de Lácteos y Derivados SA de CV

TÍTULO DEL PROYECTO: Incremento de capacidad de producción de Bebidas Lácteas Fermentadas, rediseñando el área de proceso y evaluando la modificación de las variables térmicas y de cultivos para reducir el tiempo de fermentación.



Observación al microscopio en objetivo de 100x de *L. casei*



Observación al microscopio en objetivo de 100x de *S. thermophilus*

OBJETIVO DEL PROYECTO: Rediseñar procesos de producción y disminuir el tiempo de fermentación de las Bebidas Lácteas Fermentadas (BLF) para incrementar la capacidad productiva.

PRINCIPALES ACTIVIDADES REALIZADAS:

1. Valoración y establecimiento de la técnica para determinación diferenciada de cultivos y desarrollo de las cinéticas de fermentación.
2. Estudios de las temperaturas de fermentación.
3. Utilización de un cultivo que coadyuve a la disminución del tiempo de fermentación
4. Rediseño del proceso para optimizar tiempos, alcanzando el pH final adecuado del producto.

BREVE DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO:

El proyecto consistió en rediseñar el área de proceso y desarrollar nuevas alternativas del proceso de fermentación para incrementar la capacidad productiva de Bebidas Lácteas Fermentadas (BLF) en la planta y la oportunidad de fabricar nuevos productos.

RESULTADOS DEL PROYECTO:

- 1 Técnica diferenciada para la cuantificación de probióticos.
- Estudio de las temperaturas de fermentación de *L. casei* y *S. thermophilus* en cultivo mixto.
- Utilización de 1 cultivo probiótico comercial para la disminución del tiempo de fermentación.
- Optimización de tiempos de fermentación utilizando cultivo mixto a diferentes concentraciones y temperaturas.

IMPACTOS DEL PROYECTO:

- Ampliación de conocimientos técnicos y científicos dentro del departamento de investigación y desarrollo de los procesos para la producción de Bebidas Lácteas Fermentadas.
- Incremento de la productividad de la fabrica con la optimización de los procesos.
- Reducción de costos de producción de Bebidas Lácteas Fermentadas.