



MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

ALMACENAMIENTO DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

*In love with
milk industry!*



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.
This document reflects the view only of the author and the Commission cannot be held
responsible for any use which may be made of the information contained therein.

La leche y la mayoría de los productos lácteos son alimentos microbiológicamente sensibles, por lo que las irregularidades en el transporte y el almacenamiento, especialmente las desviaciones de la temperatura recomendada, pueden afectar a su integridad y a sus características sensoriales. Esto es algo que hay que tener especialmente en cuenta en los meses de verano. Cuando compres leche y productos lácteos, utiliza bolsas refrigeradas. Los productos lácteos comprados deben trasladarse inmediatamente a un frigorífico donde puedan conservarse a una temperatura de 4 a 6 °C. En estas condiciones, los productos durarán hasta la fecha impresa en el envase, si están en su envase original bien cerrado. Una vez abiertos, los microorganismos del aire se depositan en la leche y los productos lácteos, lo que hace que se deterioren más rápidamente al abrirlos. Algunas **recomendaciones** útiles:

1. Haz un plan de consumo semanal/mensual de un producto lácteo específico en tu hogar.
2. Elige el tamaño adecuado de los envases de productos lácteos para utilizarlos rápidamente una vez abiertos.
3. No compres productos lácteos en oferta sólo porque son más baratos.
4. Comprueba la fecha de caducidad y busca envases de productos lácteos que caduquen más tarde, ya que seguro que mientras tanto se consumirá el producto.
5. Comprueba regularmente las existencias de productos lácteos en tu frigorífico y utiliza primero los productos con menor vida útil.
6. Utiliza papel film transparente para proteger los quesos y la mantequilla cruda.
7. Si no utilizas todo el producto lácteo, puedes transferirlo a un recipiente más pequeño que esté bien limpio y ofrezca un buen cierre.
8. Almacena la leche esterilizada de corta duración, etiquetada como LECHE DURABLE, a temperatura ambiente.
9. Limpia el frigorífico con regularidad y elimina los depósitos de hielo, algo que por otra parte es automático en los aparatos más nuevos.