

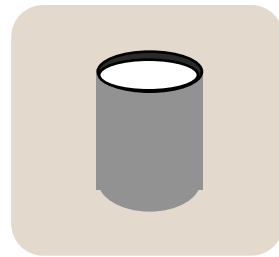
elaboración del queso



la leche como materia prima

3%

grasa



pasteurización de la leche

tratamiento térmico

de

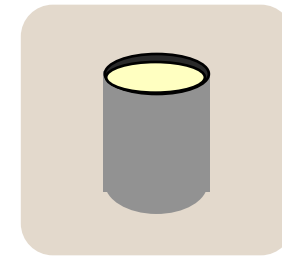
65°



+ cultivos lácteos

mezclas de bacterias no patógenas

aromas



coagulación de la leche

+ cuajo o renina, un fermento que precipita el coágulo

28°

factores que influyen en la curación

P