



El Secretariado de Infraestructura para la Investigación (SIPI)

INFORMA

Cuba de coagulación

El Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos de la UCO ha incorporado nuevo equipamiento, a través del proyecto UNCO15-CE-3759 "Planta piloto de alimentos (PPTA) de la UCO", cofinanciado por el Ministerio de Economía y Competitividad a través de las Ayudas a Infraestructuras y Equipamiento Científico-Técnico a través del Programa Estatal de Fomento de la Investigación Científica y Técnica de Excelencia, cofinanciado con el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) convocatoria 2015 (Plan Estatal de I+D+I 2013-2016), cuyo Responsable Científico es el investigador Rafael Moreno Rojas.

La cuba de coagulación es un equipamiento de pequeño volumen (100 L) que permite el cuajado y la elaboración de quesos a escala piloto para el diseño de ensayos que permitan el escalado de las condiciones seleccionadas para la industria láctea. Construida en acero inoxidable y calorifugada en todo su contorno, va dotada de serpentín de recirculación que en las condiciones de trabajo permite incluso una pasteurización lenta. Dispone de tapadera con apertura mecánica, motor con sistema de agitación de pala y cuadro eléctrico con variador de velocidad y mecanismo de maniobra.

