

Ecolac le apuesta a la leche larga vida

Vanessa Duque
02/06/2017

Categorías:
UTPL

Ecolac, que surgió como una planta piloto de lácteos hace 34 años en la UTPL, realiza una importante innovación, se trata de la implementación del sistema UHT, primera en la región sur (Loja, El Oro y Zamora Chinchipe) de estas características.

Con esta línea se deja de lado la producción de leche pasteurizada (3 días con refrigeración) y se avanza a una producción de leche larga vida (45 días sin refrigeración).

Para los impulsores de este proyecto, el propósito es generar ventajas competitivas además de la incursión en nuevos mercados. Se trata del cumplimiento de una meta, que permite estar a la altura de la industria láctea ecuatoriana.

“Atreverse a desarrollar productos dentro de una industria que respondan a las expectativas del cliente, que generen rentabilidad y fuentes de trabajo, eso también es innovación...”. Fueron las palabras iniciales de José García, Gerente de Ecolac, quien junto a autoridades locales, autoridades y docentes de la UTPL; y empresarios vinculados al sector productivo, recorrieron la planta con lo cual quedó inaugurada la misma.

José Barbosa, rector de la UTPL, manifestó que se está pensando en la región pero también en el país, con la elaboración de productos que puedan ser exportables para “apoyar así en la economía del Ecuador en beneficio de la población a la cual nos debemos”.

El rector agregó que esta implementación se une al Edificio de Prototipos recientemente inaugurado y al concepto del Parque Científico y Tecnológico UTPL, debido a la generación de investigación que también esto implica.

La línea UHT en la industria láctea permite eliminar todas las bacterias y agentes patógenos de la materia prima (leche), mediante la esterilización a 140 grados centígrados por cada 3 segundos, protegiendo proteínas y vitaminas de la materia prima utilizada.

La línea está compuesta por un esterilizador tubular (UHT) con capacidad de 2000 litros producción por hora, en el que se puede procesar leche entera, deslactosada, descremada, de sabores, crema de leche, con inclusión de cereales como quinua o avena, jugos, néctares y productos semipastosos.

También posee un homogenizador para romper los glóbulos de grasa de la materia prima (leche)

antes del esterilizado y envasado. Así también una descremadora - autodeslodante - clarificadora - estandarizadora, sirve para descremar la leche y limpiar las impurezas.

A la línea la completa una máquina envasadora aséptica del producto terminado, el cual se realiza en funda plástica en presentaciones de un litro, medio litro y cuarto de litro, para dar cumplimiento a los estándares internacionales de producción y envasado.

Esta línea UHT proviene de Bucaramanga - Colombia con componentes electrónicos de control europeos. Todo el sistema emplea tecnología de punta.

Gracias a esta implementación, la marca podrá llegar a regiones más lejanas, con toda la calidad y tradición que Ecolac mantiene en la mesa y hogares lojanos por casi cuatro décadas; permitiendo además el surgimiento del sector ganadero en la región.

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/ecolac-le-apuesta-a-la-leche-larga-vida>