

COLEÇÃO  
**LÁCTEOS**  
VOLUME 3

Adriano G. Cruz  
Patrícia B. Zacarchenco  
Carlos Augusto F. Oliveira  
Carlos H. Corassin

## **PROCESSAMENTO DE PRODUTOS LÁCTEOS:**

QUEIJOS, LEITES FERMENTADOS, BEBIDAS LÁCTEAS,  
SORVETE, MANTEIGA, CREME DE LEITE, DOCE DE  
LEITE, SORO EM PÓ E LÁCTEOS FUNCIONAIS.

ELSEVIER

# Resumo de Processamento de Produtos Lácteos - Volume III

A obra abrange descrição dos processos de produção dos leites de consumo diversos em comercialização no mercado Brasileiro (pasteurizado, UHT, em pó, condensado, leite infantil) bem como processos produtivos utilizados nas unidades produtoras de produtos lácteos e as alterações físico-químicas e sensoriais no produtos resultantes.

Traz ainda inovações do mercado como leites de baixo teor de lactose, uso da tecnologia de membranas na produção de leites de consumo. Finalmente, traz consigo informações sobre leite informal e seus riscos envolvidos de seu consumo bem como exercícios envolvidos em termobacteriologia aplicada ao processamento.

[Acesse aqui a versão completa deste livro](#)