

MÉTODO DE CUANTIFICACIÓN DE LECHE DE DIFERENTES ESPECIES EN LOS QUESOS DE MEZCLA

MODALIDAD: Telepresencial*

DURACIÓN: 1 hora lectiva

FECHA Y HORARIO: 9 de Mayo de 16:00 a 17:00 h

FORMACIÓN GRATUITA

(*) Importante: Una vez realizada la inscripción enviaremos por correo electrónico a cada participante un enlace a través del cual podrá asistir en directo a la charla a través de Internet. También puede asistir a través de dispositivo móvil, previa descarga de la aplicación Teams.



CONTENIDO

La Organización Interprofesional Láctea (InLac) ha impulsado un proyecto de I+D+i con el objetivo de desarrollar una técnica de cuantificación de leches de diferentes especies en quesos que puede ser aplicada por los laboratorios de análisis. El avance es muy significativo para el sector, puesto que las técnicas disponibles hasta el momento tenían un carácter de detección, permitiendo conocer tan sólo la ausencia o presencia de leche de una de estas especies, pero sin llegar a cuantificar con precisión el porcentaje de cada una de ellas.

Completaremos esta charla con la presentación de una nueva solución para poder medir de forma objetiva y cuantitativa el bienestar. El análisis de una serie de biomarcadores, tanto en animal vivo (granja) como en producto final (industria), permite monitorizar de forma objetiva el estado de salud y bienestar animal de una explotación. Gracias a ello, podemos mejorar las prácticas productivas y la calidad y seguridad del producto final. En consecuencia, mejorará la productividad de la explotación.

PROGRAMA y PONENTES

1. Presentación del proyecto.

Dña. Nuria M^a Arribas Vera. Directora Gerente INLAC

2. Método de cuantificación de leche de diferentes especies en los quesos de mezcla.

Dr. Pedro Razquin. Director/CEO de ZEULAB

COLABORAN

inLac
ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL LÁCTEA

ZEULAB
Making Testing Easier

SUMINISTROS · QUÍMICOS
SQ
ARROYO

Pilza
Escuela Internacional
de Industrias Lácteas