

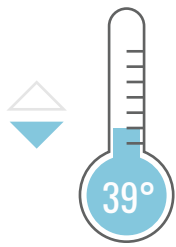
LA LECHE

PROCESO DE PASTEURIZACIÓN

[CÓMO FUNCIONA]

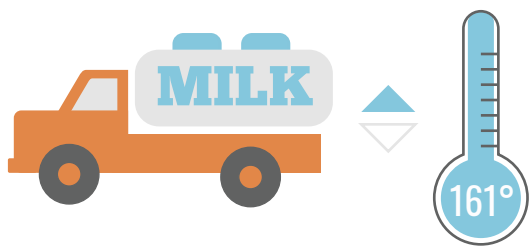
- Según CDC (Centers for Disease Control and Prevention, Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades), la leche no pasteurizada puede albergar bacterias peligrosas que pueden significar un riesgo de salud grave para usted y su familia. La pasteurización mata a esas bacterias.
- A excepción de la leche comercializada como leche cruda, en EE. UU. todas las leches son pasteurizadas

PASO 1



Luego de que el granjero ordeña a la vaca, la leche se almacena en una temperatura fresca de 39 °F.

PASO 2



Luego, se envía la leche a una planta en donde se calienta a 161 °F.

PASO 3

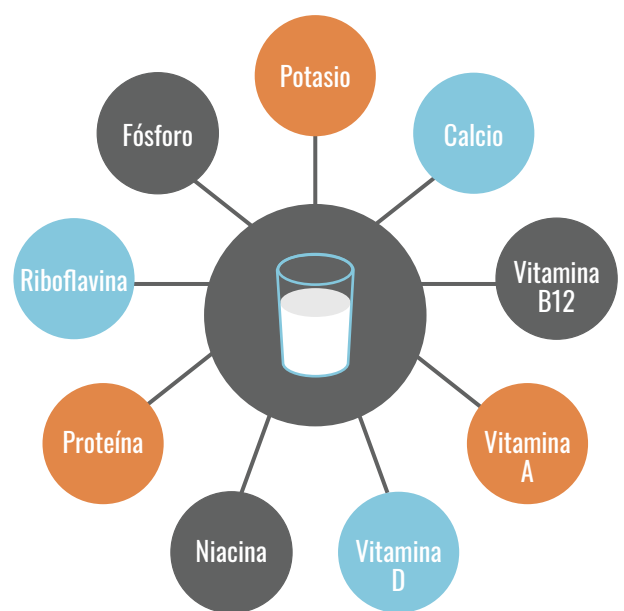


Luego de 15 segundos, se baja la temperatura a su temperatura original de 39 °F.

[ANTES Y DESPUÉS]

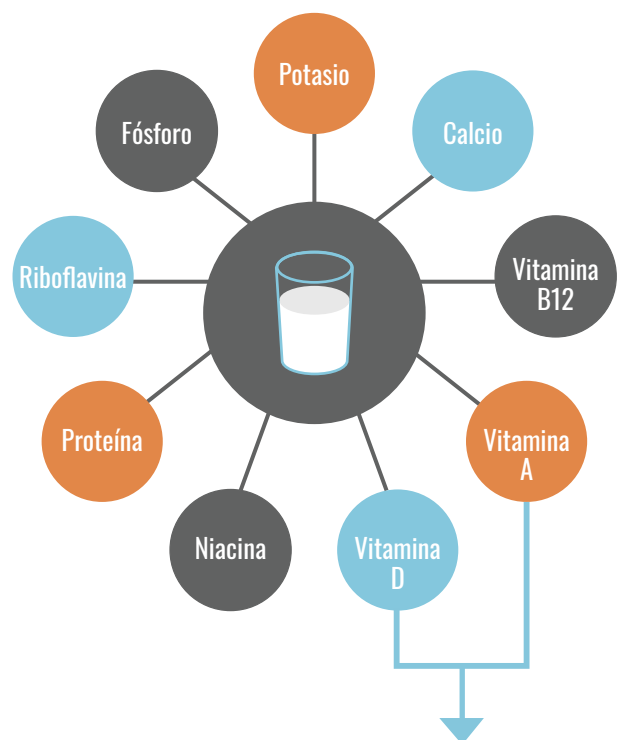
CONTENIDO DE NUTRIENTES

LECHE ANTES DE LA PASTEURIZACIÓN



La leche cruda contiene una cantidad minúscula de vitamina C (3.7 mg) que no sobrevive al proceso de pasteurización. Por comparación, el jugo de naranja contiene alrededor de 84 mg.

LECHE LUEGO DE LA PASTEURIZACIÓN



A la leche pasteurizada se le agrega vitamina D y vitamina A adicional para hacerla más nutritiva.

DairyGood