



```
$(window).load(function() { $('#post_slider').flexslider({ animation : 'fade', controlNav : true, directionNav : true, animationLoop : true, slideshow : true }); });
```

Nuevo pasteurizador en el Tambo 6 de agosto de la Facultad

- EXTENSION

El pasado sábado 14 de marzo se realizó la instalación de un pasteurizador adaptado a pequeñas escalas de producción en el Tambo 6 de Agosto de nuestra Facultad, con el fin de pasteurizar la leche que allí se produce para que sea aprovechada por instituciones educativas, ONG's y comedores comunitarios de los municipios de La Plata, Berisso y Ensenada.

Esta iniciativa surge del proyecto "Diseño y Construcción de un Pasteurizador para la obtención de leche fortificada con vitaminas y minerales a ser empleada en la elaboración de kéfir" de la Convocatoria 2011 del



Consejo Social de los Proyectos de innovación y transferencia en áreas prioritarias (PITAP), en el cual trabajaron conjuntamente las Facultades de Ciencias Agrarias y Forestales, Ciencias Exactas, e Ingeniería de la UNLP, en un espacio interdisciplinario

Los integrantes del Proyecto esperan también que este tipo de innovaciones adaptadas a las pequeñas escalas de producción sirvan de modelo y puedan utilizarse, con los ajustes que sean necesarios, en pequeños tambos de nuestra región, aportando a mejorar las prácticas de elaboración y manufactura.

Ver más información: <http://www.eldia.com.ar/edis/20110818/tres-facultades-unlp-unidas-para-hacer-alimento-nutritivo-informaciongeneral27.htm> [1]

<http://webkefir.exactas.unlp.edu.ar/kefird.html> [2]

Tags: tambo 6 de agosto, pitat, pasteurizadora

URL de

origen:<https://www.agro.unlp.edu.ar/novedad/nuevo-pasteurizador-en-el-tambo-6-de-agosto-de-la-facultad#comment-0>

Enlaces

[1] <http://www.eldia.com.ar/edis/20110818/tres-facultades-unlp-unidas-para-hacer-alimento-nutritivo-informaciongeneral27.htm> [2] <http://webkefir.exactas.unlp.edu.ar/kefird.html>