

# Índice

Prólogo de Ismael Díaz Yubero .....	15
Introducción .....	17
<b>01. Productos lácteos</b> .....	19
Datos de consumo .....	19
Preguntas .....	20
1. Composición y sabor de la leche. ¿Por qué la leche no sabe como antes? .....	20
2. ¿Qué es la leche pasteurizada? .....	23
3. ¿Qué es la leche esterilizada? .....	24
4. ¿Qué es el método UHT o leche uperizada? .....	24
5. ¿Qué diferencias hay entre los distintos tipos de leche de vaca que se comercializan en la actualidad? .....	25
6. ¿Qué es la leche sin lactosa? .....	26
7. ¿Qué es el queso y cómo se clasifica? .....	28
8. ¿Qué son las leches fermentadas o acidificadas? ..	31
9. ¿A qué se denomina leche concentrada? .....	32
10. ¿Qué son las fiebres de Malta? .....	34
11. ¿Tiene gusanos el queso de Cabrales? .....	35
12. ¿Con qué tipo de leche se elabora tradicionalmente el queso <i>mozzarella</i> ? .....	36

<b>02. Huevos</b> .....	37
Datos de consumo .....	37
Preguntas .....	38
1. ¿Qué significa el código que figura impreso en los huevos? .....	38
2. ¿Qué es la salmonelosis y por qué se la relaciona con el huevo? .....	40
3. Mayonesa. ¿Por qué no se debe hacer con antelación ni dejarla fuera de la nevera? .....	44
4. ¿Cómo sé que un huevo es fresco? .....	45
5. ¿Son mejores los huevos morenos que los blancos? .....	46
6. ¿A qué se deben las manchas rojas en el huevo? ..	46
7. ¿Son mejores los huevos con dos yemas? ¿A qué se debe? .....	47
8. ¿Por qué hay huevos más pequeños y picudos que otros? .....	48
9. ¿Qué es mejor: la yema o la clara? .....	48
10. ¿Qué es la huevina? .....	49
11. ¿Cuál es la composición nutritiva de los huevos? ..	50
12. ¿Qué tipos de huevos se comercializan? .....	52
<b>03. Productos cárnicos</b> .....	55
Datos de consumo .....	55
Preguntas .....	56
1. ¿Qué es la carne? .....	56
2. ¿Cuántos tipos de carne de vacuno podemos encontrar en el mercado? .....	57
3. Dentro de la carne de vacuno, ¿cómo se diferencia un tipo de carne de otro? .....	58
4. ¿Qué significa el término «grasa infiltrada»? .....	62

5. ¿Qué es la maduración de la carne y cómo influye en la misma? .....	62
6. ¿Por qué algunas carnes sueltan agua al freírlas? .....	65
7. ¿Por qué siempre que compro una bandeja de filetes, los de debajo son más oscuros? .....	66
8. ¿Qué es el falso solomillo de vacuno? .....	67
9. Si un animal está tomando antibióticos, ¿pueden pasar al hombre? .....	68
10. ¿Qué es el bienestar animal? ¿Mejora la calidad de la carne? .....	69
11. ¿Qué es un sucedáneo cárnico? .....	70
12. ¿Hay diferentes tipos de pollos desde el punto de vista comercial? .....	72
13. ¿Cómo se distingue un cordero lechal del que no lo es? .....	73
14. ¿Qué son los puntos blancos en el jamón? .....	75
15. ¿A qué se llama jamón ibérico y cuántas denominaciones de venta se comercializan? .....	75
16. ¿Qué diferencia hay entre el jamón y la paleta? .....	78
17. Una vez empezado el jamón, ¿cómo se debe conservar en casa? .....	79
18. ¿A qué se llama cochinillo? .....	80
19. ¿Qué es la cecina? .....	81
20. ¿Es el mismo producto <i>foie fresco</i> , <i>micuit</i> y <i>foie gras</i> de pato o de oca? .....	82
21. ¿Qué es el <i>magret</i> de pato? .....	83
22. ¿Qué es el confit de pato? .....	84
23. ¿Qué son las gallinejas y los entresijos? .....	84
24. ¿Qué es el secreto del cerdo y dónde se sitúa? ...	85
25. ¿Qué son las carrilleras o carrilladas del cerdo? .....	86
26. ¿Qué es la castañuela o castañeta? .....	87

27. ¿Qué es la presa del cerdo? .....	87
28. ¿Es lo mismo el lacón y la paleta del cerdo? ....	88
<b>04. Productos del mar</b> .....	<b>89</b>
Datos de consumo .....	89
Preguntas .....	90
1. ¿En qué se diferencia el pescado blanco del pescado azul? .....	90
2. ¿Cómo puedo saber que el pescado está fresco?	93
3. ¿Qué es el <i>surimi</i> ? .....	94
4. ¿Qué es el <i>anisakis</i> ? ¿Qué precauciones hay que tener? .....	95
5. ¿Es el mismo pescado el bonito del norte y el atún blanco? .....	98
6. ¿Qué parte del bonito es la ventresca? .....	99
7. ¿Son distintos peces el boquerón y la anchoa? ...	100
8. ¿Hay rape blanco y rape negro? .....	101
9. ¿Cómo puedo saber que no me venden otra especie de pescado? .....	102
10. ¿La perca es de río o de mar? .....	103
11. ¿Es lo mismo pez emperador y pez espada? ....	104
12. ¿Cuántas especies de merluza se comercializan?	106
13. ¿Cómo puedo saber si el marisco está fresco? ...	108
14. ¿Cómo se distinguen los machos de las hembras en el marisco? .....	109
15. ¿Qué es la marea roja? .....	110
16. ¿Por qué se depuran los moluscos bivalvos? .....	112
17. ¿Qué es el omega 3? .....	113
18. ¿Es lo mismo choco, sepia o jibia? .....	114
19. ¿Qué es la pota o potarro? .....	115

20. ¿Cómo se puede distinguir el calamar? .....	116
21. ¿Qué es el rejo o rejos? .....	117
22. ¿Qué son los filetes de panga? .....	118
23. ¿Qué diferencia hay entre una conserva y una semiconserva? .....	119
24. ¿Qué es la mojama? .....	120
25. ¿Qué es el pepino de mar? .....	121
<b>05. Miel .....</b>	<b>123</b>
Datos de consumo .....	123
Preguntas .....	124
1. ¿Por qué la miel tiene distintos tonos de color? ¿No es un mismo producto? .....	124
2. ¿Qué es la jalea real? .....	125
3. ¿Qué propiedades tiene la miel? .....	126
4. ¿Qué es el polen? .....	127
5. ¿Cómo reconozco una miel de buena calidad? ...	128
6. ¿Hay otros productos parecidos a la miel? .....	130
7. ¿Cuál es la composición nutritiva de la miel? ....	131
8. ¿Engorda la miel? .....	133
<b>06. Frutas, hortalizas, legumbres y setas .....</b>	<b>135</b>
Datos de consumo .....	135
Preguntas .....	136
1. ¿Por qué la fruta y la verdura han perdido sabor? .....	136
2. ¿Qué diferencia hay entre los higos y las brevas? .....	138
3. ¿Qué es una castaña pilonga? .....	139
4. ¿Qué son los orejones? .....	141
5. ¿Qué es la copra? .....	142
6. ¿Cuántos tipos de plátanos hay? .....	142
7. ¿A qué se llaman frutos rojos? .....	144

8. ¿En qué se diferencian la lima y el limón? .....	146
9. ¿Qué es el <i>kumquat</i> ? .....	147
10. ¿Qué diferencia hay entre hortaliza, verdura y legumbre? .....	148
11. ¿Qué es la achicoria? .....	150
12. ¿Son iguales la cebolla y la cebolleta? .....	152
13. ¿Qué son los pimientos de Padrón y por qué pican? .....	153
14. ¿Qué diferencia hay entre un hongo y una seta? .....	154
15. ¿Cuáles son las setas más comunes? .....	155
16. ¿Cuántos tipos de trufas existen? .....	157
17. ¿Qué son los encurtidos? .....	158
18. ¿Qué es el chucrut? .....	160
19. ¿Las verduras congeladas conservan la frescura y las vitaminas? .....	160
20. ¿Cómo se cultivan los espárragos blancos? .....	161
21. ¿Qué es un tubérculo? .....	162
22. ¿Es lo mismo la batata y el boniato? .....	163
23. ¿Cuántas variedades de patatas se comercializan? .....	164
24. ¿Cómo se obtiene el pimentón? .....	168
<b>07. Bebidas</b> .....	171
Datos de consumo .....	171
Preguntas .....	172
1. ¿Es lo mismo aguardiente y orujo? .....	172
2. ¿Qué es el cava? .....	173
3. ¿Es lo mismo cava y champán? .....	175
4. ¿Qué es un vino de aguja? .....	180
5. ¿Qué es un vino de crianza? .....	180
6. ¿Qué se entiende por un vino reserva? .....	182

7. ¿Qué se entiende por un vino gran reserva? .....	182
8. ¿Qué es la graduación de un vino? .....	183
9. ¿Qué son los taninos del vino? .....	184
10. ¿Qué son los sulfitos en el vino? .....	184
11. ¿Qué es la glicerina en el vino? .....	186
12. ¿Qué son las levaduras? .....	186
13. ¿Cuáles son las variedades de uva más comunes en España? .....	187
14. ¿Qué es la acidez en el vino? .....	193
15. ¿Es lo mismo un fino, una manzanilla, un oloroso, un amontillado o un palo cortado? ...	194
16. ¿Cómo se clasifican los vinos Pedro Ximénez y moscatel? .....	198
17. ¿Por qué conviene decantar algunos vinos? .....	200
18. ¿Qué es la sidra natural? .....	201
19. ¿Cuáles son los ingredientes de la cerveza? .....	204
20. La cerveza sin alcohol, ¿es una verdadera cerveza? .....	206
21. ¿Qué es una cerveza <i>lager</i> ? .....	207
22. ¿Qué es una cerveza <i>pilsen</i> ? .....	208
23. ¿Qué es una cerveza <i>ale</i> ? .....	209
24. ¿Qué es una bebida energética? .....	209
25. ¿Qué es una bebida isotónica? .....	210
<b>08. Aceites</b> .....	213
Datos de consumo .....	213
Preguntas .....	214
1. ¿Cuántas variedades de aceitunas hay en España? .....	214
2. ¿Qué es el grado de acidez en los aceites de oliva? .....	217
3. ¿Cómo se clasifican los aceites de oliva? .....	219

4. ¿Qué es un aceite lampante? .....	222
5. ¿Por qué pican y amargan a veces los aceites de oliva?.....	223
6. Para la obtención del aceite de oliva virgen extra, ¿se suelen mezclar las distintas variedades de aceitunas? .....	224
7. ¿Qué son los residuos sólidos que a veces hay en el fondo del envase en el aceite de oliva virgen? .....	225
8. ¿Qué papel tiene el aceite de oliva en la salud? .....	226
9. ¿Se puede detectar un posible fraude en el aceite de oliva? .....	227
10. ¿Cuál es el proceso de elaboración del aceite de girasol?.....	230
11. ¿Es verdad que la planta del girasol va girando mirando al sol? .....	232
12. ¿Se emplean las mismas variedades de pipas para consumo que para elaborar aceite? .....	232
13. ¿Qué otros aceites vegetales se comercializan? .....	233
<b>09. Pan</b> .....	235
Datos de consumo.....	235
Preguntas.....	236
1. ¿Cuál es la composición del pan? .....	236
2. ¿Qué es la masa madre? .....	237
3. ¿Cómo actúan las levaduras en el proceso de la fermentación del pan? .....	237
4. ¿Por qué hay tantos tipos de panes? .....	238
5. ¿Qué es el gluten?.....	243
6. ¿Qué es el pan integral? .....	244
7. ¿Qué es el pan ácimo?.....	245
8. ¿El pan rallado que se comercializa se elabora con restos de otros panes? .....	246

9. ¿Qué son los panes precocidos?.....	247
10. ¿Qué influye en el sabor del pan? .....	248
11. Si quitamos la miga, ¿el pan engorda menos? ....	252
12. ¿Se puede congelar el pan? .....	253
13. ¿Por qué el pan no dura tanto como antes? .....	254
14. ¿Pueden existir fraudes en el pan? .....	254
<b>10. Otras dudas .....</b>	<b>257</b>
Datos de consumo.....	257
Preguntas.....	258
1. ¿Qué es un alimento funcional?.....	258
2. ¿Qué es un alimento <i>light</i> ? .....	259
3. ¿Qué es un alimento probiótico? .....	260
4. ¿Qué es un alimento prebiótico? .....	261
5. ¿Qué es un alimento transgénico?.....	262
6. ¿Qué diferencia hay entre un contaminante y un aditivo alimentario? .....	265
7. ¿Qué necesitan los microorganismos contaminantes para crecer en el alimento? .....	266
8. ¿Qué normas debemos observar para una correcta manipulación de los alimentos? .....	269
9. ¿Qué es la trazabilidad alimentaria?.....	271
10. ¿Qué son las dioxinas? .....	272
11. ¿Por qué no debemos romper la cadena de frío de los alimentos? .....	274
12. ¿Cuáles son los alimentos de la quinta gama? ....	276
13. Una vez congelados los productos alimenticios, ¿cuáles son los tiempos aproximados de conservación para cada producto? .....	277
14. ¿Qué es la dieta mediterránea?.....	280
<b>Bibliografía .....</b>	<b>283</b>



## Prólogo

Es muy posible que, cuando el consumidor hace una pregunta a un experto sobre alimentación, la respuesta que reciba sea compleja. Con frecuencia muy compleja, tanto que es fácil que no entienda casi nada y, en algunos casos, absolutamente nada de lo que le han contado, porque los expertos solemos estar bastante convencidos de que nuestra ciencia la transmitimos con fluidez, exactitud y poder de transmisión pero, por desgracia, no hay muchas posibilidades de que sea así.

También hay casos en los que preguntamos a charlatanes, en general, bastante ignorantes, que tienen respuesta para todo, pero casi siempre errónea. Unas veces por falta de conocimientos y otras por intereses comerciales, porque lo único que pretenden es vender unas pastillas o una preparación mágica. A veces estos consejos los oímos por la radio, nos los ofrece la televisión o nos llegan por periódicos y revistas. Casi siempre se aprecia que son engañosos, pero a veces la voz campanuda de un supuesto doctor, o la presentación parcial y tendenciosa de resultados, nos inducen a pensar que estamos ante la panacea que curará nuestro mal, o ante la dieta que nos hará perder los kilos que nos sobran, siempre que compremos unas cápsulas o mejunjes especialmente pensados, según nos quieren hacer creer, para resolver con facilidad nuestro caso. El resultado es casi siempre negativo y, si de verdad perdemos peso, que puede suceder, es a costa de alterar nuestro metabolismo e, incluso, de poner en peligro el funcionamiento del hígado o de los riñones.

Hay una tercera fórmula, aunque muy poco practicada, que es responder de forma que esté al alcance de casi todo el mundo la explicación de lo que se nos pregunta, fundamentando la respuesta y convenciendo al interlocutor. Pilar Plans no es la primera persona que sigue esta vía, porque antes lo hicieron otros autores, entre ellos, Robert L. Wolke en un libro titulado *Lo que Einstein le contó a su cocinero*, donde un científico refiere

los fenómenos que se producen durante la elaboración de los alimentos, que solo tiene el inconveniente de que no está destinado al consumidor final, porque los destinatarios son los que obran en los fogones, pero marca una línea de lo que debería ser la divulgación científica aplicada a enseñar a las personas que están interesadas en aprender.

El libro de Pilar Plans tiene, en mi opinión, una aplicación especialmente interesante, que consiste en hacerlo de obligada lectura y consulta en la edad escolar, porque es el momento idóneo para aprender lo necesario sobre los alimentos y hay que tener en cuenta que, aunque sea importante conocer los afluentes de todos los ríos del mundo, los reyes de todas las dinastías, los premios Nobel que ha habido o los fundamentos de la física cuántica, lo que de verdad va a necesitar una persona a lo largo de toda su vida es saber lo que come y la influencia que cada alimento tiene en su organismo.

Precisamente esto es lo que nos explica Pilar Plans en su libro. Lo hace uniendo interés, porque todos los temas tratados son merecedores de atención; amenidad, porque su lectura es fácil y la curiosidad nos impulsa a seguir leyendo; veracidad, por sus profundos conocimientos y porque, lo que no es frecuente, no tiene interés ni en marcas ni en productos que le reporten beneficios paralelos; accesibilidad, porque los conceptos vertidos son fácilmente comprensibles; y proximidad, porque lo hace de tal forma que nos lleva a creer que estamos consultando la duda que acabamos de tener.

Pilar sabe mucho y guarda tanta documentación que estoy seguro de que dentro de muy poco, queridos lectores, tendréis en vuestras manos la continuidad de este libro, porque os engancharéis y estaréis muy interesados en tener respuesta para más dudas que se nos presentan cada día en nuestro obligado y constante contacto con los alimentos.

**Ismael Díaz Yubero**  
Miembro de la Academia Española  
de Gastronomía

# Introducción

Todo consumidor alimentario se pregunta en un momento determinado: ¿qué producto debo comprar? ¿Cuál será la mejor relación calidad-precio? ¿Cómo puedo estar seguro de que su sabor no me va a defraudar? ¿Por qué los productos antes tenían otro sabor? ¿Podría saber algo más sobre los alimentos?

En otras palabras, me gustaría saber comprar, aclarar ciertas dudas, distinguir de toda la gama del mismo producto cuál es el mejor, cuál cumple con las normas establecidas en la legislación vigente y si se ajustará a las expectativas organolépticas que espero obtener del propio producto.

Debemos tener en cuenta que el consumidor antes, en general, se relacionaba de manera habitual con su carnicero, pescadero o frutero en los mercados y galerías comerciales del barrio, donde la compra solía hacerse a diario. Estableciendo una curiosa relación de confianza. Por parte del comprador, lo que dijera su carnicero tenía tal fuerza que era indiscutible, es decir, se fiaba de su palabra, de su conocimiento del producto y sabía que no le engañaba, ya que de ello dependía que volviera a comprar en su establecimiento; y, por su parte, el carnicero conocía perfectamente los gustos de su cliente.

Hoy en día esta relación tan directa de venta, en parte, se va perdiendo, puesto que la compra se realiza cada vez más en supermercados y grandes superficies. En la actualidad, se compran y consumen más productos ya elaborados que hace años.

Cabe preguntarse el porqué de esta tendencia. Pues bien, está claro que los hábitos de consumo han variado, puesto que la incorporación de la mujer al mundo laboral, las largas distancias entre el puesto de trabajo y la vivienda en las grandes ciudades, la falta de tiempo a la hora de cocinar, y horarios no siempre agradables, hacen que la vida diaria del consumidor se

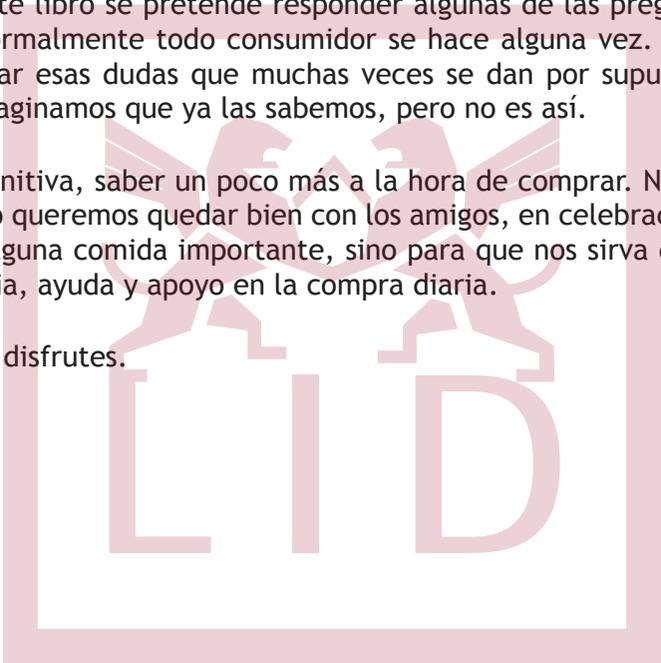
convierta en una persona (hombre o mujer) con prisas, una persona que quiere que le faciliten la labor de comprar al máximo y, además, que el producto que compra sea lo esperado. Por tanto, no tiene más remedio que hacer un cursillo acelerado para aprender a distinguir el producto que más se ajuste a sus preferencias.

Para el consumidor, en muchas ocasiones, los productos alimenticios salen al mercado como por «generación espontánea» y sin apenas información.

Con este libro se pretende responder algunas de las preguntas que normalmente todo consumidor se hace alguna vez. Poder despejar esas dudas que muchas veces se dan por supuestas, nos imaginamos que ya las sabemos, pero no es así.

En definitiva, saber un poco más a la hora de comprar. No solo cuando queremos quedar bien con los amigos, en celebraciones o en alguna comida importante, sino para que nos sirva de referencia, ayuda y apoyo en la compra diaria.

Que lo disfrutes.



LID

# Productos lácteos | 01

## Datos de consumo\*

El consumo de leche en España gira en torno a los 3.441,3 millones de litros. El mayor consumo corresponde a la leche semidesnatada, seguida de cerca por la leche entera y la desnatada. Ganan interés por parte de los consumidores las denominadas «leches digestivas», como la sin lactosa, y las «enriquecidas» con calcio, fibra, soja, omega 3, etc.

El consumo de leche por persona durante 2013 se situó alrededor de unos 75,8l. Por comunidades autónomas, los datos reflejan que Navarra, Castilla y León, junto con el País Vasco, son las comunidades que tuvieron mayor consumo; mientras que en Islas Baleares, Andalucía y Canarias el consumo de leche fue menor.

La mayor parte de la producción de leche de vaca es consumida en fresco, en cambio la leche de cabra y de oveja es destinada sobre todo para la elaboración de queso.



\* Las cifras de este apartado en todo el libro se han tomado de: *Alimentación en España 2014. Producción, industria, distribución, consumo*, Edita Mercasa, Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

El queso es un derivado lácteo que ocupa un puesto importante en España. En 2013 la producción de quesos de leche de vaca se situó en 112.800 toneladas, 65.100 toneladas corresponden a los quesos de oveja, 24.500 toneladas para los quesos de leche de cabra y con 120.100 toneladas a los quesos de mezclas de leches. Como dato curioso, para elaborar 1kg de queso de vaca son necesarios unos 10l, para un queso de cabra harían falta unos 9l y para uno de oveja bastarían con 6l.

En cuanto al tipo de quesos que se elaboran en España, los quesos denominados frescos son los que presentan una mayor demanda, seguidos de los manchegos y regionales.

En la variada oferta comercial de los derivados lácteos, tienen cabida los yogures con todas sus variedades, los distintos tipos de quesos, mantequillas, natas, helados, flanes, batidos, etc., siendo los yogures el alimento que alcanza el mayor volumen de venta.

Durante 2013 el consumo de derivados lácteos en los hogares españoles se situó en torno a los 1.625,2 millones de kilos. El consumo per cápita alcanzó los 35,8kg.

## Preguntas

### 1. Composición y sabor de la leche. ¿Por qué la leche no sabe como antes?

La leche es un líquido segregado a través de las glándulas mamarias tras el nacimiento de la cría, es un alimento exclusivo de los mamíferos. Tiene color blanco y un sabor ligeramente azucarado.

En cualquier lactación existen dos tipos de leche; la primera se denomina calostro y es la leche que se produce inmediatamente después del parto, es vital para el recién nacido ya que le aporta las vitaminas y proteínas necesarias para la reactivación del metabolismo y las defensas. Es de color amarillento, más espesa y de sabor ligeramente amargo. Tras unos días después de la secreción del calostro, se produce la segunda o verdadera leche.

Hay que considerar la leche, desde un punto de vista nutritivo, como un alimento completo y con un alto valor biológico. Básicamente, está compuesta por grasa, proteínas, lactosa y sales minerales:

- La grasa o materia grasa se encuentra dispersa en la leche. Al microscopio tiene forma de pequeños glóbulos esféricos u ovalados; y está constituida desde un punto de vista químico por glicéridos.
- Las proteínas o materias nitrogenadas se encuentran representadas, sobre todo, por la caseína y, en menor proporción, por la lactoalbúmina.
- La lactosa está considerada como el azúcar, es un glúcido y constituye una fuente de energía importante.
- Las sales minerales, de las que forman parte el calcio y el fósforo, son elementos abundantes, imprescindibles y responsables, entre otros, de los procesos de osificación.

Además de los componentes básicos en la composición de la leche, debemos mencionar otros, tales como las vitaminas hidrosolubles (B y C) y liposolubles (A, E y D), gases, enzimas, lecitinas, etc., los cuales se encuentran en cantidades mínimas.

Composición de la leche de vaca/100 ml:

- Materia grasa ..... 3,5-3,6gr.
- Materias nitrogenadas ..... 3,0-3,5gr.
- Lactosa ..... 4,6-4,7gr.
- Sales ..... 0,7-0,8gr.

Respecto al sabor, las personas de más edad tienen el recuerdo guardado en la memoria de una leche con más sabor, algo más densa y, quizás lo más importante, que al cocerla se formaba una buena capa de nata. En numerosas ocasiones hemos oído la siguiente pregunta:

¿Por qué no sabe la leche como antes?

El consumidor siempre ha asociado que la leche de buena calidad y con más sabor era la que tenía nata. En tiempos no muy lejanos, la leche se solía comprar directamente en la propia vaquería y, ya en casa, se hervía dejando que «subiera» varias veces y se dejaba reposar. Los glóbulos de grasa contenidos en la leche, al estar en reposo, tenían la facilidad de unirse entre sí formando un velo de nata que, al tener menor densidad que el suero lácteo, ascendía cubriendo toda la superficie del líquido y formando un tapón o capa de nata. De esta forma se concentraba todo el sabor de la leche en la superficie, dejando el resto algo más insípido.

¿Qué sucede ahora?

En la actualidad, la leche se somete al proceso de la homogeneización, que consiste en someter la leche por medios mecánicos a una fuerte presión, cuyo propósito consiste en estirar y romper el glóbulo graso hasta dividirlo en partículas muy pequeñas denominadas micelas. ¿Para qué? Para que no puedan volver a unirse en condiciones normales; de esta forma, todo el contenido graso se reparte de manera uniforme y se dispersa por todo el volumen de la leche. Este reparto equitativo de los glóbulos grasos, contribuye a que todo el volumen de leche tenga el mismo sabor. En la apreciación del sabor que pueda tener la leche, también influye el tratamiento térmico al cual ha sido sometida.

