




FICHA TÉCNICA:
KITS DE FERMENTACIÓN PARA PRODUCCIÓN DE BEBIDAS PROBIÓTICAS:

1. DATOS DEL FABRICANTE:

Nombre Comercial:	SOLUCIONES BIOTECNOLÓGICAS AGROINDUSTRIALES
Logotipo	
RUC:	1050196250001
Responsable técnico	Ing. Sebastián Alejandro Neto Ibarra
Datos de contacto	Celular: 099 675 7467
	Correo: neto_sebastian@yahoo.es

2. ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO SOLICITADO:

Nombre del producto	KIT PARA PRODUCCIÓN DE KÉFIR DE LECHE
Contenido del producto	El Kit contiene: fermentador, nódulos de Kéfir de leche y medio de cultivo nutritivo.
Características específicas	<p style="text-align: center;">FERMENTADOR:</p> <p>Partes del fermentador:</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  Airlock de doble burbuja </div> <div style="text-align: center;">  Tapa roscable </div> <div style="text-align: center;">  Caucho de acople </div> <div style="text-align: center;">  Cuerpo del fermentador </div> </div> <p>Material de fabricación:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cuerpo: Vidrio • Tapa: Plástico de grado alimenticio • Airlock: Plástico de grado alimenticio. • Volumen total: 470 ml. • Volumen útil para fermentación: 350 ml. <p style="text-align: center;">NÓDULOS DE KÉFIR DE LECHE:</p> <p>Peso fresco (cantidad de nódulos): 10 gramos.</p> <p>Principales cepas microbianas presentes en los nódulos de kéfir de leche:</p>

	<i>Lactobacillus kefiranofaciens</i> <i>Lactobacillus paracasei</i> <i>Lactobacillus delbrueckii sbsp. Bulgaricus</i> <i>Lactobacillus kefir</i> <i>Lactobacillus spp.</i> <i>Saccharomyces cerevisiae</i> MEDIO DE CULTIVO NUTRITIVO: Leche entera de vaca ultrapasteurizada.
--	---

3. ESPECIFICACIONES DE USO DEL PRODUCTO:

El kit de fermentación está diseñado para la producción técnico–artesanal o casera de la bebida probiótica conocida como kéfir de leche

3.1. Proceso de producción de kéfir de leche:

Lave y desinfecte muy bien el frasco de vidrio, la tapa plástica, el caucho de acople, el airlock y los utensilios de cocina que vaya a utilizar. No use cloro. Inserte el caucho de acople en el orificio de la tapa del fermentador. Coloque los gránulos de kéfir en el frasco de vidrio y agregue 350 ml de leche pasteurizada a temperatura ambiente. Encaje el Airlock en el orificio del caucho de acople y llénelo con agua limpia hasta el nivel indicado. Cierre correctamente el frasco de vidrio. Ubique el fermentador en un lugar limpio, protegido de la luz solar directa y a temperatura ambiente (no refrigerar). Deje fermentar entre 24 y 48 horas para cosechar su bebida

Importante:

- Una vez cosechada la bebida se debe repetir el proceso, los gránulos de kéfir necesitan ser alimentados con leche en forma continua.
- Tiempos de fermentación superiores a 48 horas aumentarán excesivamente la acidez de la bebida y ralentizarán el crecimiento de los nódulos de kéfir de leche.
- A partir de las 48 horas de fermentación es normal observar una separación de fases en la bebida de kéfir de leche en producción.

3.2. Almacenamiento de la bebida de Kéfir de leche: La bebida producida se debe refrigerar para detener el proceso de fermentación y conservar su frescura.

3.3. Forma de consumo de la bebida de kéfir de leche: En una taza, servir 125 ml de bebida de kéfir y 125ml de leche. Mezclar y luego endulzar al gusto con azúcar, panela, miel de abeja o edulcorante no calórico de su preferencia y, si desea, agregar fruta picada.

4. DATOS DE SEGURIDAD / ADVERTENCIAS / RIESGOS PARA EL PRODUCTO Y/O EL USUARIO:

4.1. Biológicos:

- Posibilidad de contaminación cruzada, especialmente por mohos, si los nódulos de kéfir no se manipulan en condiciones higiénicas.
- Riesgo de crecimiento de microorganismos patógenos si no se respeta el procedimiento de producción detallado en esta ficha técnica.
- No alimentar a los gránulos de kéfir con leche de vaca que no haya sido sometida a un proceso de pasteurización.

4.2. Químicos

- Para procesos caseros de desinfección de los recipientes y utensilios que estarán en contacto con los gránulos de kéfir de leche, se recomienda el uso de agua hirviendo.

4.3. Físicos

- Manipulación cuidadosa del frasco de vidrio para evitar roturas y posibles cortes.

5. FIRMA DEL TÉCNICO RESPONSABLE:



Sebastián Alejandro Neto Ibarra.

Ingeniero Biotecnólogo

Técnico de Producción SBA

Dir. Juana Atabalipa y Hernán González de Saá