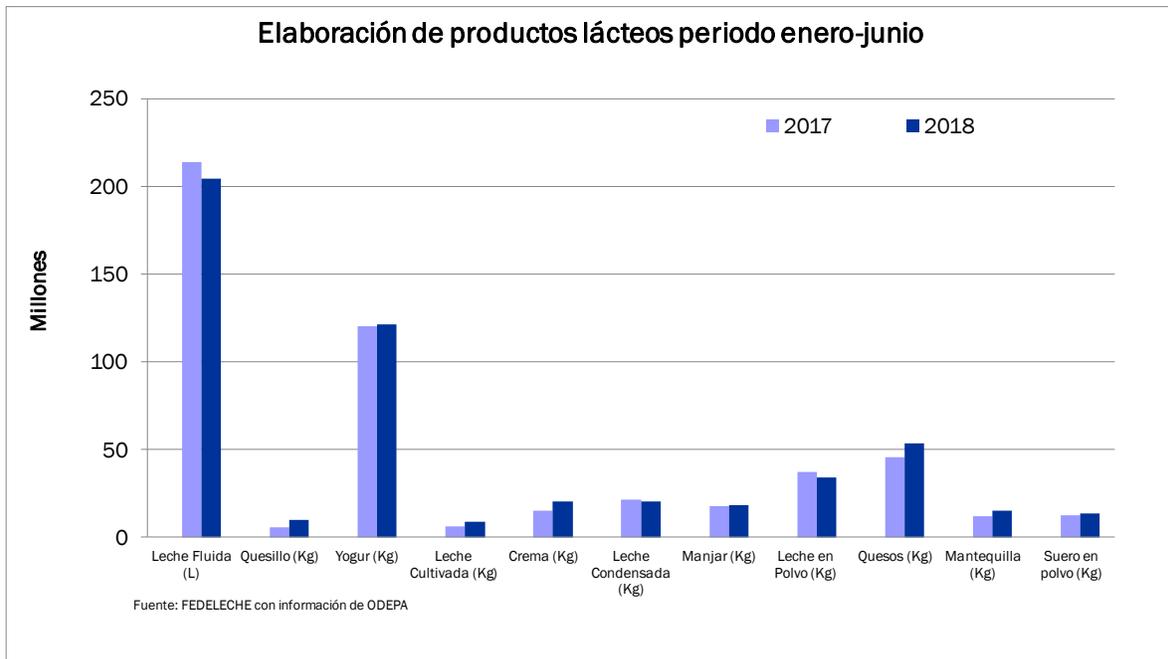


2. Elaboración de Productos Lácteos

De acuerdo a la información disponible en Odepa, al comparar el periodo enero-junio de los últimos dos años, se registró un mayor crecimiento en la fabricación quesillo, leche cultivada y crema, mientras que las mayores bajas se registraron en la elaboración de leche en polvo, leche fluida y leche condensada.



En el primer semestre de 2018 los productos más elaborados fueron la leche fluida, yogur, queso y leche en polvo, pero desde el punto de vista de los requerimientos de leche para la fabricación de productos lácteos, los quesos y la leche en polvo son los productos más importantes. Esto debido a que para su elaboración, se utilizó aproximadamente 534 y 341 millones de litros de leche, respectivamente. Por lo tanto, desde el punto de vista de las necesidades de leche cruda para la elaboración de productos lácteos y utilizando la información publicada por Odepa, el queso ocupa el primer lugar, luego la elaboración de leche en polvo, la leche fluida en tercer lugar y el yogur en el cuarto.

Cuadro 3. Elaboración de Productos Lácteos en millones de kilogramos o litros.

Producto	Unidad (MM)	Enero-abril		Variación
		2017	2018	17/18 (%)
Leche Fluida	L	214,0	204,4	-4,5
Quesillo	Kg	5,8	9,9	70,8
Yogur	Kg	120,1	121,4	1,1
Leche Cultivada	Kg	5,9	8,7	48,0
Crema	Kg	15,0	20,2	34,7
Leche Condensada	Kg	21,2	20,4	-3,8
Manjar	Kg	17,5	18,3	4,5
Leche en Polvo	Kg	37,0	34,1	-7,9
Quesos	Kg	45,3	53,4	17,8
Mantequilla	Kg	12,1	15,0	24,6
Suero en polvo	Kg	12,3	13,5	10,1

Fuente: FEDELECHE con información de ODEPA