

**La caseína** es una fosfoproteína presente en la leche y en algunos de sus derivados (productos fermentados como el yogur o el queso).

Además de usarse directamente en la elaboración de productos alimentarios (derivados lácteos y cárnicos, panes y productos de repostería, etc.), la caseína se utiliza en la elaboración de productos no alimentarios: pegamentos y pinturas, cubiertas protectoras, plásticos según se detalla en la siguiente tabla.

Algunos usos tecnológicos de la caseína

<b>Producto</b>	<b>Propiedad</b>	<b>Aplicación</b>
Envoltura	<ul style="list-style-type: none"><li>• Capacidad de formar películas</li><li>• Adherencia</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pintura</li><li>• Tinta</li><li>• Papel</li><li>• Embalaje</li><li>• Acabado del cuero</li><li>• Envoltura textil</li></ul>
Adhesivo	<ul style="list-style-type: none"><li>• Manejabilidad</li><li>• Fuerza de adhesión</li><li>• Resistencia al agua</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cola con base acuosa</li></ul>
Plástico	<ul style="list-style-type: none"><li>• Buen procesado</li><li>• Resistencia mecánica</li><li>• Resistencia al agua</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Plástico rígido</li><li>• Plástico desechable</li><li>• Fibra</li><li>• Película/ lámina de envoltura en embalajes</li></ul>
Surfactante	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tensión superficial</li><li>• Estabilidad de interface</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Emulgente, detergente</li></ul>

Tomado de la [wikipedia](#).