

**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](https://es.wikipedia.org/wiki/Case%C3%ADna).