

SEQUENZA PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI E RICOTTA A PARTIRE DA LATTE CRUDO



FOTO 1



FOTO 2



FOTO 3



FOTO 4



FOTO 5



FOTO 6



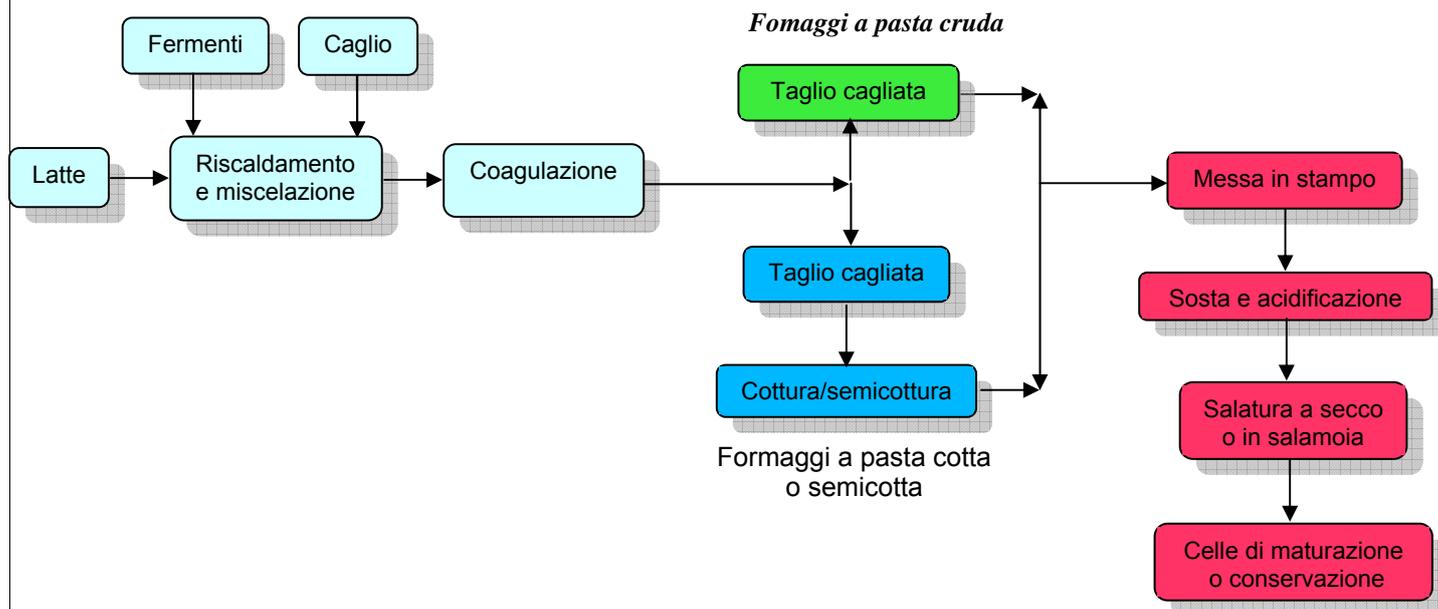
FOTO 7



FOTO 8

PRODUZIONE TIPICA FORMAGGI

Diagramma di flusso



Descrittivo

1) Il latte è immesso nel Cow Batch (*foto 1*);

2) Si inizia a riscaldare il latte nel Cow Batch (*foto 2*) e al latte vengono aggiunti i fermenti, se necessari, e si continua a riscaldare sino a raggiungere la temperatura di coagulazione del latte; in queste fasi bisogna agitare il latte manualmente o con un elettroagitatore, se previsto, per distribuire uniformemente i fermenti e il caglio ed agevolare lo scambio termico;

3) Raggiunta la temperatura di coagulazione si aggiunge il caglio (*foto 3*), si miscela per qualche istante in modo da distribuirlo uniformemente nel latte e si interrompe l'agitazione (*foto 4*);

4) Il latte si lascia riposare immobile per il tempo necessario alla coagulazione;

5) Ottenuto il coagulo del latte si può procedere in due modi per ottenere dei formaggi freschi/molli o da stagionare, quali:

- ✓ Per i formaggi freschi/molli si esegue la rottura delicata del coagulo con uno spino o una lira manuali (*foto 5*) e si raccoglie la cagliata e il siero con gli stampi (*foto 6*) nei quali si attua lo spurgo del siero.
- ✓ Per i formaggi da stagionare si esegue la rottura del coagulo con uno spino o una lira manuali (*foto 5*) e la cagliata così ottenuta viene sottoposta a una semicottura innalzando la temperatura sino al valore necessario, mantenendola sempre in agitazione. Dopo questa operazione la massa viene spurgata, estratta (*foto 7*) e messa negli stampi nei quali si attua lo spurgo totale del siero.

6) Il siero rimasto dalla produzione del formaggio viene immesso nel Cow Batch e si scalda sino alla temperatura necessaria per poter fare affiorare la ricotta; ad affioramento avvenuto (*foto 8*), si lascia riposare e dopo di che viene estratta.

7) I formaggi, ancora negli stampi, completano lo spurgo e raggiungono il pH desiderato.

8) La salatura del formaggio, che generalmente ha inizio il giorno successivo alla produzione, può essere eseguita a secco o in bagno di salamoia.

9) Finito il processo di produzione i formaggi sono portati, a seconda del tipo, nelle celle refrigerate di maturazione o di conservazione.