

# IMPIANTO PER LA TRASFORMAZIONE DI LATTE DI PECORA



**Ricevimento latte**



**Stoccaggio latte**



**Pastorizzatore latte**



**Particolare polyvalenti**



**Sala lavorazione**



**Produzione ricotta**



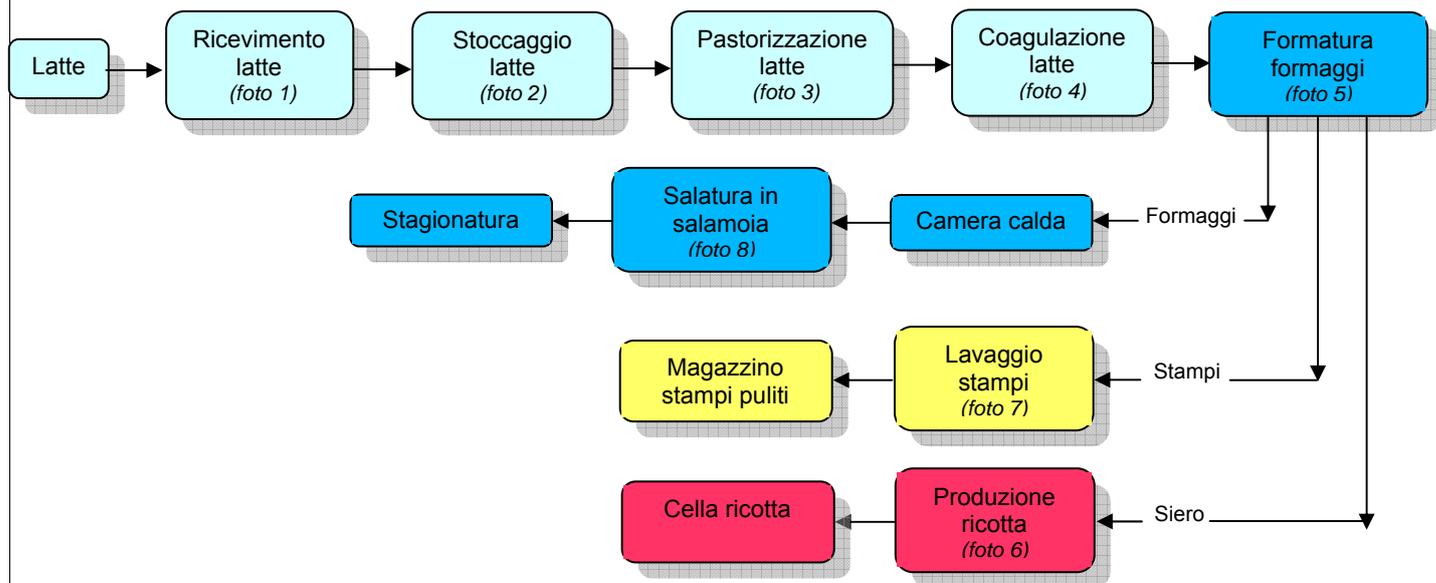
**Lavaggio stampi**



**Salina dinamica per formaggi**

## IMPIANTO PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI E RICOTTA

### *Diagramma di flusso lavorazioni*



### **Descrizione**

- 1) Il latte conferito in caseificio è scaricato dalle autocisterne o travasato dai bidoni tramite un'elettropompa autoadescante, immesso nel serbatoio polmone, filtrato per effettuare la prima pulizia grossolana e refrigerato con lo scambiatore di calore a piastre (foto 1);
- 2) Il latte, filtrato e refrigerato, dalla sezione di ricevimento viene inviato tramite un'elettropompa centrifuga nei serbatoi della sezione di stoccaggio latte (foto 2), dove rimane in attesa di essere trasformato;
- 3) Dai serbatoi di stoccaggio, tramite un'elettropompa centrifuga, il latte viene inviato al serbatoio a livello costante e quindi al gruppo di pastorizzazione latte (foto 3) dove viene pastorizzato e mantenuto alla temperatura di pastorizzazione, temperatura di pastorizzazione e tempo di sosta determinati dalla temperatura di processo necessaria;
- 4) Effettuata la pastorizzazione il latte viene immesso nelle caldaie polivalenti (foto 4) dove viene aggiunto il caglio e i fermenti (se necessari) e dove avviene la coagulazione del latte, a coagulazione avvenuta si esegue il taglio della cagliata e le lavorazioni tecnologiche a seconda del formaggio che si vuole produrre;
- 5) Nella sala di lavorazione (foto 5) si eseguono le lavorazioni necessarie alla cagliata per trasformarla in forme di formaggio;
- 6) Sotto in tavoli portastampi/formatura posti in sala lavorazione c'è una vasca che raccoglie il siero che defuisce dai tavoli, e tramite una elettropompa autoadescante il siero trasferito nelle caldaie a doppiofondo (foto 6) dove si produce la ricotta;
- 7) Dopo la formatura e la sosta dei formaggi negli stampi, quest'ultimi vengono lavati con l'ausilio di una macchina lavastampi a turbolenza (foto 7);
- 8) I formaggio, dopo aver effettuato il periodo di sosta calda e fredda, viene effettuato il trattamento di salatura immettendolo in un impianto di salatura dinamico (foto 8).