

MALGAMATIC PER LA PRODUZIONE DI FORMAGGI E RICOTTA



Malgamic Lt.500



Pannello con registrazione temperatura



Immissione fermenti



Immissione caglio



Innesco lira per taglio



Regolazione velocità taglio



Taglio cagliata



Spinatura



Inizio scarico



Scarico cagliata



Vasca raccogli cagliata



Stampi



Stufatura



Tipi di formaggi prodotti



Formaggi speziati



Caciotte



Carico siero



Riscaldamento siero



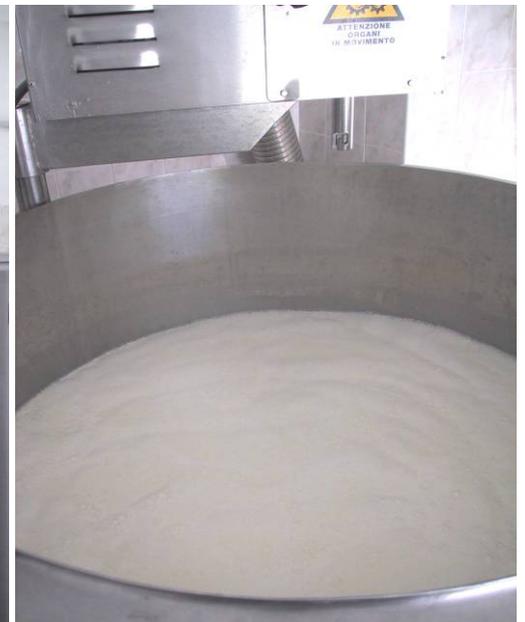
Immissione coagulante per ricotta



Riscaldamento



Riscaldamento



Affioramento



Estrazione ricotta



Estrazione ricotta



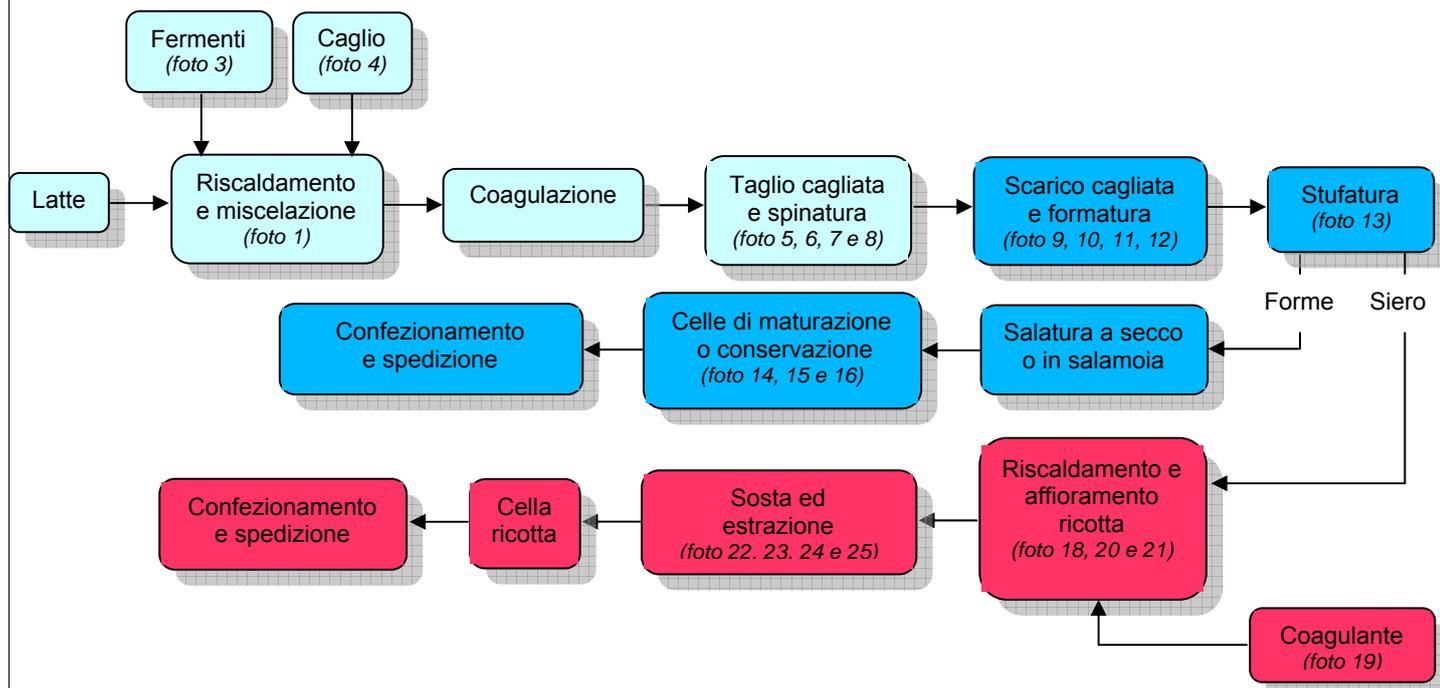
Estrazione sugli stampi della ricotta



La ricotta

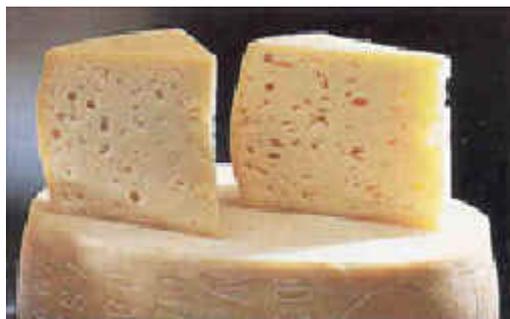
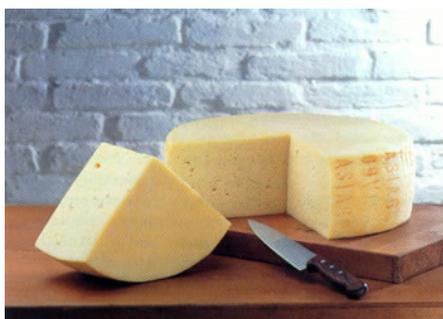
PRODUZIONE TIPICA FORMAGGI

Diagramma di flusso lavorazioni



Descrizione

- 1) Il latte è immesso nel Malgomatic (foto 1);
- 2) Il latte nel Malgomatic (foto 2) si riscalda sino alla temperatura di pastorizzazione ed è mantenuto alla temperatura di pastorizzazione, temperatura di pastorizzazione e tempo di sosta sono stabiliti dal processo tecnologico che si utilizza; sul pannello di comando e controllo è installato un registratore a nastro che registra le temperature del latte e i tempi di sosta;
- 3) Dopo aver pastorizzato e raffreddato il latte sino alla temperatura di coagulazione si immettono prima i fermenti e dopo il caglio (foto 3 e 4);
- 4) Il latte si lascia riposare immobile per il tempo necessario alla coagulazione;
- 5) A coagulazione avvenuta si esegue il taglio della cagliata con l'elettro agitatore motorizzato (foto 5,6,7 e 8);
- 6) Dopo aver eseguito il taglio, la cagliata è scaricata nel tavolo di formatura e stufatura (foto 9, 10, 11, 12 e 13) dove avviene anche lo sgrondo del siero; il siero si deposita nella parte inferiore del tavolo;
- 7) Nel tavolo di formatura si esegue anche la stufatura dei formaggi, i quali sono ancora negli stampi, durante la fase di stufatura si eseguono i vari rivoltamenti delle forme;
- 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, nelle foto 14, 15 e 16 si vedono alcuni tipi di formaggio prodotto;
- 10) Il siero depositato nel tavolo di stufatura è travasato nel Malgomatic e viene riscaldato sino alla temperatura di affioramento della ricotta, durante la fase di affioramento alcuni trasformatori utilizzano dei prodotti per aiutare la separazione delle albumine dal siero (foto 18, 19, 20 e 21);
- 11) Ad affioramento avvenuto si lascia riposare la ricotta, si estrae e viene messa nelle apposite fiscelle (foto 22, 23,24 e 25).



MAGNABOSCO S.r.l. - Via Roma, 19 – 36030 Zugliano (VI)
Tel. 0445 3302111 (8 linee r.a.) - Fax 0445 330110 – 330222
e-mail: magnabosco@magnabosco.com - www.magnabosco.com

