

### **I Procedimento per la produzione di yogurt compatto**



*Il latte, già termizzato, raffreddato e con l'adeguato contenuto di materia grassa, è soggetto a una standardizzazione in solidi attraverso una linea di miscelazione, nella quale si unisce il latte in polvere nonché altri ingredienti, se necessario, e gli additivi richiesti in base alla formulazione. La miscelazione deve avvenire molto lentamente ed evitando sempre l'ingresso di aria.*

*Una volta ottenuto il composto, viene rimossa l'aria e il prodotto viene riscaldato prima a 65-70 °C; segue poi l'omogeneizzazione a 200/250 bar in una o due fasi e la pastorizzazione a 95 °C per 300 secondi, dopo i quali viene raffreddato a 4-6 °C e stoccato.*

*Successivamente, si inseriscono nel serbatoio di stoccaggio il fermento e gli aromi e si agita il composto fino alla corretta miscelazione.*

*Successivamente, il composto viene pompato attraverso uno scambiatore di calore a piastre che lo riscalda a 45 °C e poi viene immediatamente confezionato. Il prodotto viene quindi inviato a una camera di fermentazione dove rimane tra le 2,5 e le 3 ore in funzione del pH finale. Infine, viene raffreddato rapidamente a 15 °C in un'altra camera di ventilazione forzata per entrare poi nel serbatoio di stoccaggio finale a 4 °C, dove rimane fino al giorno seguente per la rimozione.*

### **I Procedimento per la produzione di yogurt cremoso**

*Il latte, già termizzato, raffreddato e con l'adeguato contenuto di materia grassa, è soggetto a una standardizzazione in solidi lungo una linea di miscelazione, nella quale si unisce il latte in polvere nonché altri ingredienti, se necessario, e gli additivi richiesti in base alla formulazione. La miscelazione deve avvenire molto lentamente ed evitando sempre l'ingresso di aria.*



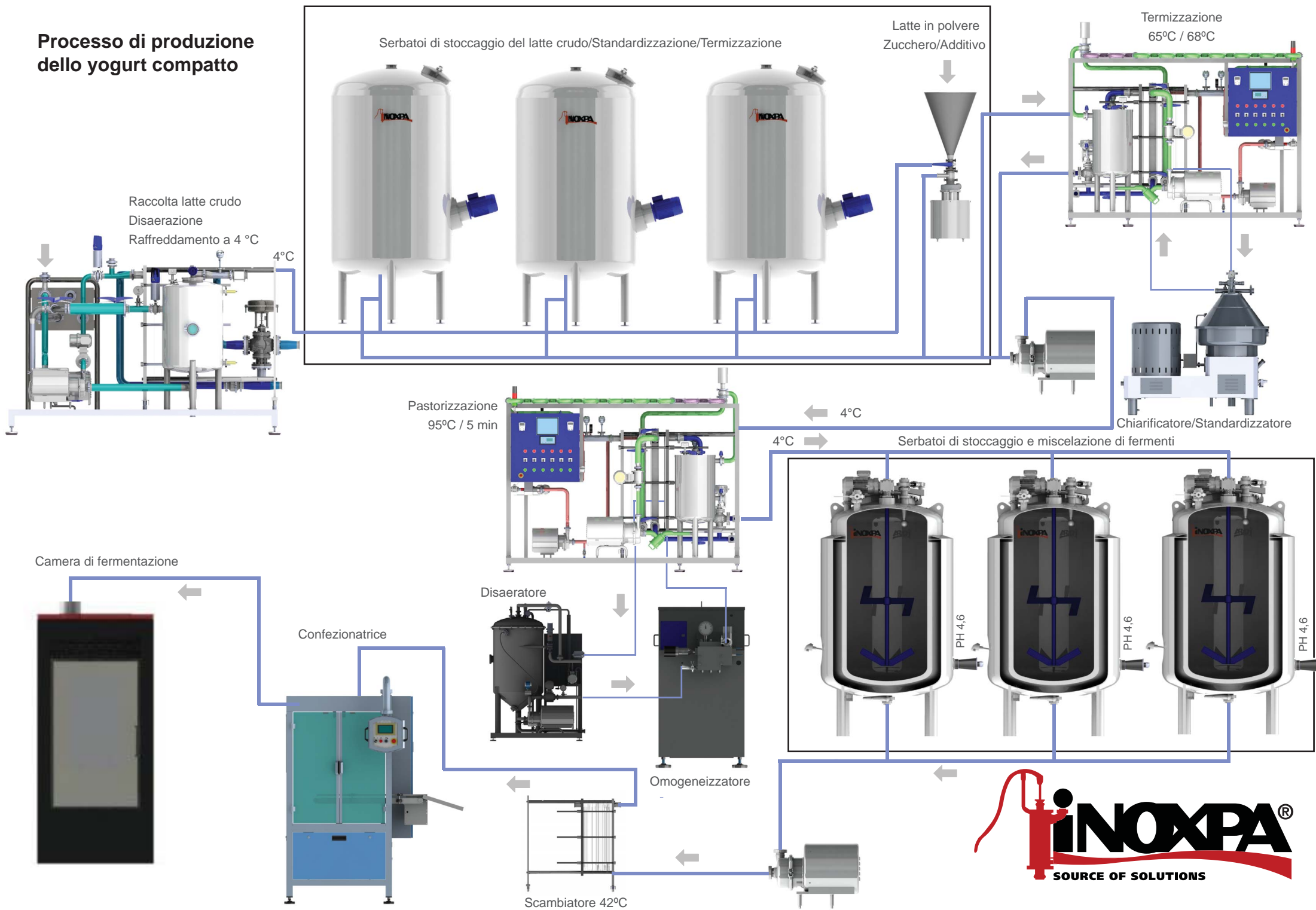
*Una volta ottenuto il composto, viene rimossa l'aria e il prodotto viene riscaldato prima a 65-70 °C; segue poi l'omogeneizzazione a 200/250 bar in una o due fasi e la pastorizzazione a 95 °C per 300 secondi, dopo i quali viene raffreddato a 38-42 °C e inviato ai serbatoi di fermentazione, dove si unisce al fermento agitando molto bene per ottenere un composto completo (l'operazione può essere effettuata anche con un miscelatore in linea).*

*Una volta ottenuto il composto, l'agitazione viene completamente fermata affinché il prodotto resti a riposo durante il periodo di fermentazione, che varierà in funzione del tipo di fermenti utilizzati, tra le 6 e le 8 ore.*

*Al termine della fermentazione, misurata dal pH, si procede ad agitare molto delicatamente il coagulo formato e lo si invia, attraverso una pompa volumetrica volumetrica progressiva, a uno scambiatore di calore a piastre, nel quale si raffredda rapidamente a 20 °C e viene quindi stoccato in un nuovo serbatoio prima di essere trasportato alla confezionatrice.*

*Prima del confezionamento, si aggiungono, in continuazione e in linea, la frutta, la polpa e/o la marmellata. Una volta confezionato, il prodotto viene posto in una camera nella quale si raffredda molto rapidamente con ventilazione forzata fino a 12-15 °C prima di passare poi a un'altra camera nella quale viene raffreddato a 4 °C.*

# Processo di produzione dello yogurt compatto



# Processo di produzione dello yogurt cremoso

