

## ADA.02.03.03 - PRODUZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI

### SCHEDA DI CASO

**RISULTATO ATTESO 3** - Curare la stagionatura dei formaggi, effettuando la valutazione chimica e sensoriale del livello di mutazioni fisiche, organolettiche e microbiologiche del prodotto finito

#### 1 - STAGIONATURA

Grado di complessità 1

##### 1.1 STAGIONATURA

Collocare le forme di formaggio nei locali di stagionatura per un tempo variabile a seconda del prodotto (es. Grana), controllando l'impostazione dei parametri ambientali (temperatura, umidità e ventilazione) rigirando periodicamente le forme e procedendo per l'eventuale marchiatura a fuoco prevista dai disciplinari di produzione

##### 1.1 TOELETATURA

Asportare eventuali muffe superficiali, mediante spazzolatura a secco o a umido a seconda della durezza della crosta, secondo la tempistica prevista dai disciplinari e avendo cura di evitare o contenere il rischio di contaminazioni crociate

## ADA.02.03.03 - PRODUZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI

### SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

#### RISORSE FISICHE ED INFORMATIVE TIPICHE (IN INPUT E/O PROCESS ALLE ATTIVITÀ)

- Forme di formaggio
- Spazzole per la toelettatura a secco o a umido
- Disciplinari e parametri di produzione (tempi, temperature, umidità, ventilazione)

#### TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di stagionatura
- Tecniche ed operatività di toelettatura

#### OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Formaggio stagionato

#### INDICAZIONI A SUPPORTO DELLA SCELTA DEL METODO VALUTATIVO E DELLA PREDISPOSIZIONE DELLE PROVE

#### ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'insieme dei metodi e delle tecniche di stagionatura e toelettatura

#### DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: --
2. Colloquio tecnico relativo a disciplinari e parametri per la stagionatura dei principali formaggi stagionati

## ADA.02.03.03 - PRODUZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI

## ADA.02.03.03 - PRODUZIONE DI FORMAGGI STAGIONATI

### FONTI

G. Mucchetti, E. Neviani, MICROBIOLOGIA E TECNOLOGIA LATTIERO - CASEARIA Qualità e sicurezza, Tecniche Nuove MI 2006

A cura di V. Bottazzi, I LATTI FERMENTATI Aspetti biochimici, tecnologici, probiotici e nutrizionali, Elite Communication MI 1998

A cura di S. Porretta, L'EVOLUZIONE DELL'INDUSTRIA ALIMENTARE, Ciriotti Editori TO 2016

O. Salvadori del Prato, TECNOLOGIE DEL LATTE, Edagricole BO 2005

G. Ottolani, ATLANTE DEI FORMAGGI, Hoepli 2001

B. Battistotti, V. Bottazzi, A. Piccinardi, G. Volpato, FORMAGGI DEL MONDO, Mondadori 1983