

ADA.02.03.04 - PRODUZIONE DI PANNA E BURRO

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Effettuare i trattamenti per decolesterolizzare il burro, sulla base dei parametri previsti dalla normativa di riferimento, eseguendo le operazioni specifiche (aggiunta delle ciclodestrine e altre operazioni consentite) e di centrifugazione della crema con lo scopo di ridurre il contenuto in colesterolo e di salatura

1 - METODICHE DI DECOLESTEROLIZZAZIONE

Grado di complessità 1

1.1 DISTILLAZIONE FRAZIONATA

Dosare il vapore nel grasso di latte agendo sul livello di temperatura e di pressione, fino all'ottenimento del livello di riduzione di colesterolo desiderato. Proseguire nel processo di lavorazione standard del burro aggiungendo gli aromi naturali avendo cura di intervenire qual ora si attivino ossidazioni

1.1 DISTILLAZIONE MOLECOLARE

Gestire il processo di distillazione molecolare avendo cura di impostare il corretto rapporto tra temperatura e pressione del gas

1.1 DISTILLAZIONE CON FLUIDI SUPERCRITICI

Gestire il processo di distillazione con fluidi supercritici avendo cura di assicurare l'adeguato numero di passaggi grado-solvente fino al raggiungimento del livello di riduzione di colesterolo desiderato

ADA.02.03.04 - PRODUZIONE DI PANNA E BURRO

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Crema, burro, ciclodestrine
- Tecnologie impiantistiche di distillazione

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di distillazione frazionata, distillazione molecolare, distillazione con fluidi supercritici

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Burro a ridotto tenore di colesterolo

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. due tecnologie di distillazione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: conduzione reale o simulata di una operazione di distillazione, per una tecnologia produttiva
2. Colloquio tecnico relativo alla tecnologia di processo non oggetto di prova prestazionale

ADA.02.03.04 - PRODUZIONE DI PANNA E BURRO

ADA.02.03.04 - PRODUZIONE DI PANNA E BURRO

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