

ADA.02.03.05 - PRODUZIONE DI YOGURT

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 2 - Effettuare la fermentazione del latte pastorizzato, procedendo alla inoculazione della colonia batterica, nel rispetto della normativa vigente, mantenendo la temperatura costante per tutta la durata del processo

1 - INNESTO

Grado di complessità 1

1.1 INNESTO DEI BATTERI

Inoculare la coltura di batteri desiderati nel latte standardizzato e raffreddato alla temperatura programmata (es. Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus in uguale proporzione) monitorando sui diagrammi la velocità di acidificazione e avendo cura di tracciare i dati sulla documentazione specifica

2 - FERMENTAZIONE/FILTRAGGIO

Grado di complessità 1

2.1 FERMENTAZIONE YOGURT A COAGULO ROTTO

Raffreddare il latte fermentato nell'apposito fermentatore avendo cura di non muovere il prodotto yogurt nel serbatoio nella prima fase e di individuare il momento adeguato per miscelare il prodotto e facilitare il raffreddamento, avendo cura di tracciare i dati sulla documentazione specifica

2.1 FERMENTAZIONE YOGURT A COAGULO COMPATTO

Seguire il processo di fermentazione del latte inoculato e distribuito nei vasetti collocati nel termostato controllando la chiusura ermetica e la velocità di fermentazione con pHmetro collocando i vasetti al momento opportuno in cella e avendo cura di tracciare i dati sulla documentazione specifica

2.1 FILTRAGGIO YOGURT GRECO

Gestire il filtraggio dello yogurt per favorire la separazione di parte del siero da quella solida avendo cura di assicurare il tempo adeguato e tracciare i dati sulla documentazione specifica

ADA.02.03.05 - PRODUZIONE DI YOGURT

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 1

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

- Latte pastorizzato
- Coltura di batteri (es. Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus)
- Tecnologie impiantistiche: macchine per raffreddamento, serbatoi di fermentazione, agitatori per la miscelazione, macchinari per il filtraggio
- Celle di stoccaggio per yogurt a coagulo intero
- Termostato
- pHmetro
- Vasetti
- Procedure di conduzione del processo
- Diagrammi di controllo del processo
- Procedure di tracciabilità conformi a norma nazionale ed europea

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di fermentazione per: (i) yogurt a coagulo rotto; (ii) yogurt a coagulo compatto
- Tecniche ed operatività di filtraggio per yogurt greco
- Tecniche ed operatività di conduzione, controllo e regolazione del processo

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Yogurt cremoso (a coagulo rotto) e Yogurt compatto (a coagulo intero)

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

ESTENSIONE SUGGERITA DI VARIETÀ PRESTAZIONALE

1. L'intero insieme delle tecnologie di lavorazione

DISEGNO TIPO DELLA VALUTAZIONE

1. Prova prestazionale: conduzione di almeno una tecnologia di lavorazione relativa al processo di fermentazione per una tipologia di yogurt (a coagulo rotto o a coagulo intero), in situazione reale o simulata
2. Colloquio tecnico relativo a modalità di conduzione del processo relativa alla tipologia di yogurt non trattata nella prova prestazionale

ADA.02.03.05 - PRODUZIONE DI YOGURT

ADA.02.03.05 - PRODUZIONE DI YOGURT

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