

SCHEDA DI CASO

RISULTATO ATTESO 3 - Eseguire il raffreddamento controllato dello yogurt, procedendo all'eventuale aggiunta di ingredienti aromatizzanti

1 - FASI COMPLEMENTARI

Grado di complessità 1

1.1 AROMATIZZAZIONE

Aggiungere gli ingredienti quali frutta o altro che conferiscono il sapore allo yogurt durante il passaggio in linea nel caso di yogurt a coagulo rotto, o direttamente nei contenitori in caso di yogurt a coagulo compatto avendo verificato l'assenza di muffe o altri lieviti, il quantitativo di CO₂ e l'integrità del contenitore contenente la frutta o altri aromi

1.1 RAFFREDDAMENTO

Gestire il raffreddamento che rallenta le attività metaboliche dei fermenti lattici e inizia la gelificazione del prodotto. Questa operazione non deve essere troppo lenta (i processi metabolici risulterebbero troppo intensi), né troppo veloce (per rischio di una eccessiva contrazione del coagulo e conseguente separazione di siero)

2 - LAVAGGIO IMPIANTI

Grado di complessità 1

2.1 LAVAGGIO

Gestire il processo di lavaggio macchine avendo cura di evitare il mescolamento dei liquidi, contenere il quantitativo di latte, gestire i tempi di svuotamento dell'impianto, verificare l'efficacia dei trattamenti e ridurre il consumo di detersivi

SCHEDA RISORSE A SUPPORTO DELLA VALUTAZIONE DEL RISULTATO ATTESO 3

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

- Yogurt
- Frutta e altri ingredienti aromatizzanti
- Refrigeratori
- Protocolli tecnici e dotazioni di laboratorio per analisi organolettiche, chimiche
- Procedure di conduzione del processo
- Diagrammi di controllo del processo

TECNICHE TIPICHE DI REALIZZAZIONE/CONDUZIONE DELLE ATTIVITÀ

- Tecniche ed operatività di conduzione del processo di raffreddamento e aromatizzazione dello yogurt
- Tecniche ed operatività di lavaggio, igienificazione e sanificazione di impianti e macchinari

OUTPUT TIPICI DELLE ATTIVITÀ

- Yogurt finito

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, in situazione reale o simulata, dell'attività di aromatizzazione dello yogurt
2. Colloquio tecnico relativo a modalità e procedure igienico-sanitarie e comportamento da tenere durante tutto il processo di lavorazione

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