

**LATTE**



Con il termine  
**LATTE** si intende  
quello di **mucca**,  
mentre per gli altri  
tipi bisogna  
**specificare**  
l'animale da cui  
proviene.



Il latte **NON VA**

consumato **crudo** (appena  
munto) perché, essendo stato  
prodotto da un organismo  
vivente è facilmente

esposto a **germi**  
patogeni (che provocano  
malattie)

Il **LATTE** che si  
trova in commercio  
è stato sottoposto  
al processo di  
**RISANAMENTO**  
che uccide questi  
germi.



La lavorazione del  
LATTE comprende  
diverse fasi



# MUNGITURA



Il **LATTE**  
viene  
prelevato  
alla mucca

# FILTRAZIONE

A photograph of an industrial milk filtration system. The equipment consists of several large, horizontal, green cylindrical filter housings mounted on a metal frame. A central vertical stainless steel column is connected to the system. The background shows a clean, industrial environment with various pipes and machinery.

Il LATTE viene filtrato e  
liberato dalle impurità  
maggiori

# REFRIGERAZIONE

The background image shows a clean industrial environment, likely a dairy processing plant. On the left, there are several large stainless steel tanks. In the center, a complex network of pipes and valves is visible. On the right, a tall, silver refrigeration unit stands next to a blue plastic container. The overall scene is brightly lit, emphasizing the metallic surfaces and the organized layout of the machinery.

Il LATTE viene  
raffreddato per  
arrestare lo  
sviluppo di  
microrganismi

# TRASPORTO REFRIGERATO

Il LATTE viene  
trasportato con  
cisterne refrigerate  
allo stabilimento di  
produzione

A large white refrigerated tanker truck is parked in front of a building. The truck has a long cylindrical tank and multiple axles. The text is overlaid on the left side of the image.

# PULITURA CENTRIFUGA

Qui viene  
controllato e  
ulteriormente pulito  
mediante macchine  
centrifughe



# SCREMATURA



Segue l'eventuale  
scrematura  
parziale o totale, per  
togliere i grassi

A questo punto le linee di produzione si differenziano in base al processo di risanamento:

## PASTORIZZAZIONE



## STERILIZZAZIONE



# PASTORIZAZIONE

Il latte viene portato ad una temperatura di  $75^{\circ}/85^{\circ}$  per circa 20 secondi e raffreddato rapidamente a  $3^{\circ}/4^{\circ}$ .





# STERILIZZAZIONE

È un processo di risanamento molto spinto che provoca la totale distruzione della flora batterica.

Viene fatto sottoponendo il latte a 130°/140° per pochissimi secondi

**Il LATTE sterilizzato,  
detto UHT, è di  
lunga  
conservazione.**

**Bisogna preferire il**

**LATTE** fresco

**pastorizzato a quello**

**sterilizzato, perché è**

**più nutriente.**

# DEGASSATURA



**Ad entrambi i tipi di LATTE viene tolto l'ossigeno che può creare alterazioni**

# OMOGENEIZZAZIONE



**I globuli di grasso sono frantumati  
in piccole particelle e si disperdono  
nel LATTE**

# CONFEZIONAMENTO

Infine il **LATTE** viene confezionato in bottiglie o in contenitori di cartone





Classe 2°C: Valentina, Rebecca, Simone, Denis.



**BURRO**



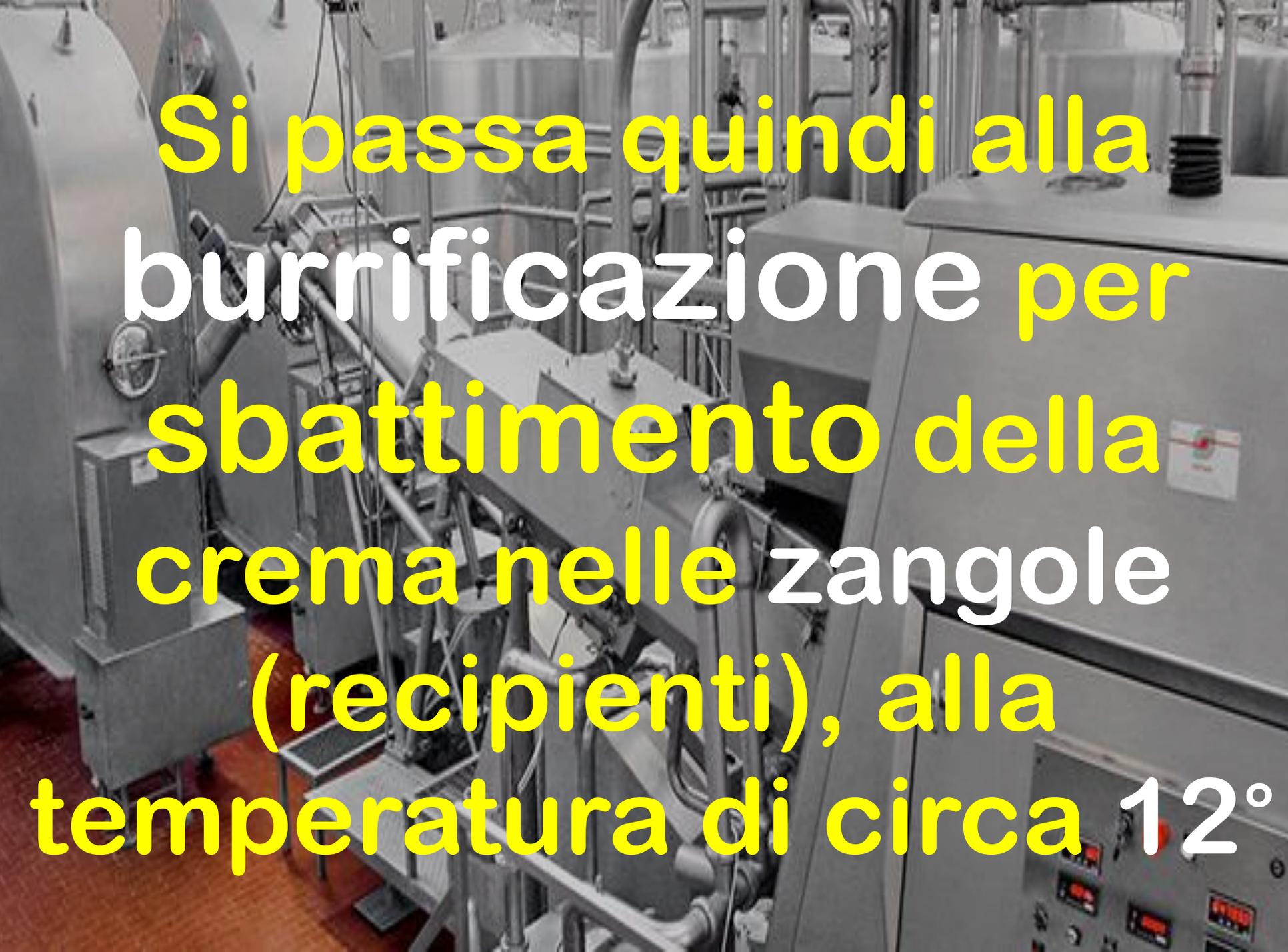
**Il BURRO** è la  
materia grassa  
ricavata dalla  
crema di  
**LATTE**

Nella produzione  
industriale del  
**BURRO**, il **LATTE**  
viene centrifugato  
per separarne la  
crema

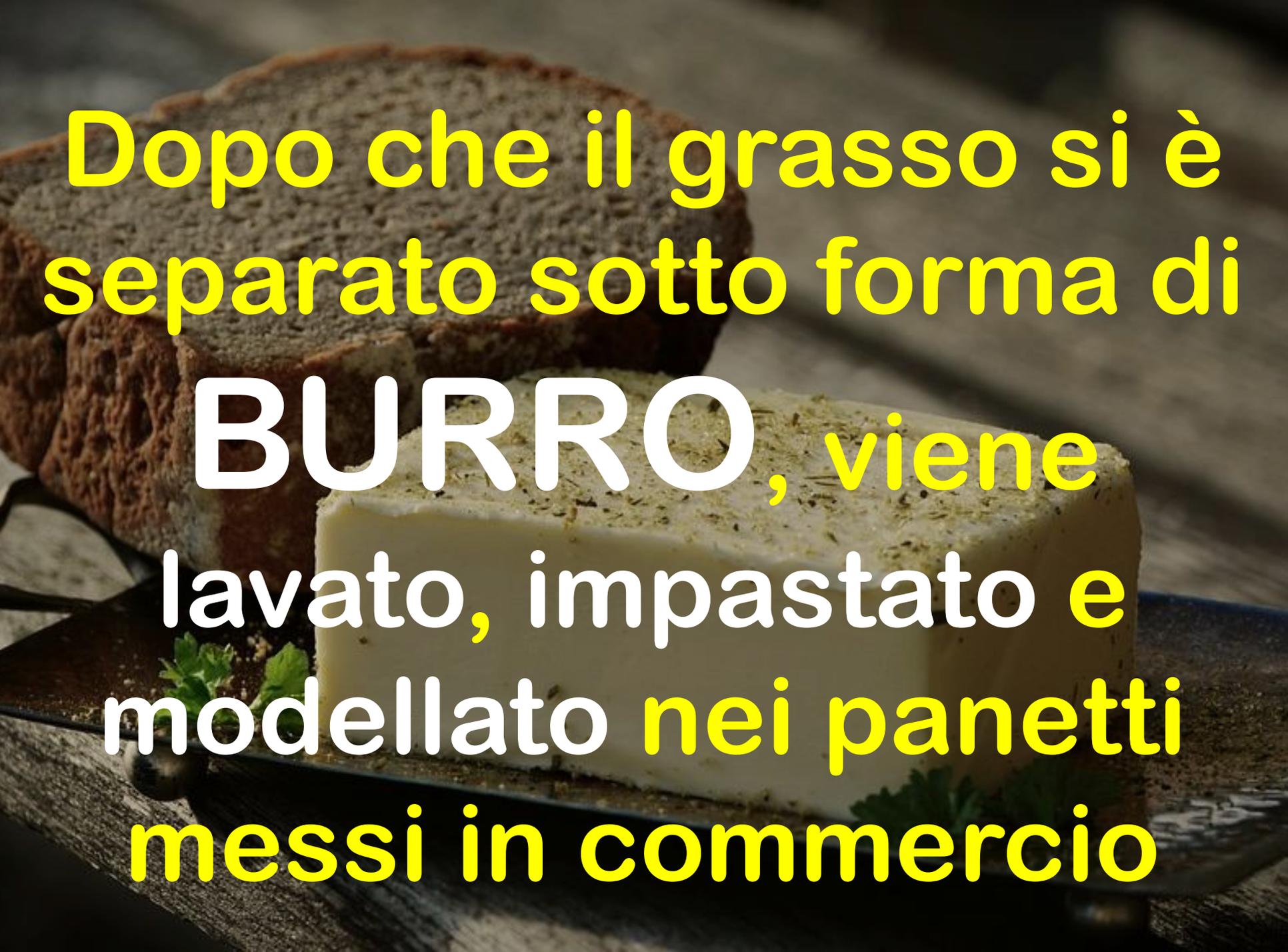
A close-up photograph of butter and cream cheese spread on a wooden surface. The butter is in the upper part, and the cream cheese is in the lower part. The text is overlaid on the image.

La CREMA viene  
poi sottoposta alla  
pastorizzazione  
per migliorarne la  
conservazione

**Segue la maturazione  
mediante l'aggiunta  
di fermenti,  
acidificanti e  
produttori d'aroma**

The background image shows a complex industrial facility, likely a dairy processing plant. It features several large, cylindrical stainless steel tanks or vats, interconnected by a network of pipes and metal walkways. The equipment is clean and well-maintained, typical of food processing environments. The lighting is bright, highlighting the metallic surfaces.

Si passa quindi alla  
burrificazione per  
sbattimento della  
crema nelle zangole  
(recipienti), alla  
temperatura di circa 12°

A rustic loaf of bread and a block of butter are shown on a wooden surface. The bread is on the left, and the butter is on the right. The text is overlaid on the image.

Dopo che il grasso si è  
separato sotto forma di

**BURRO**, viene  
lavato, impastato e  
modellato nei panetti  
messi in commercio



**Classe 2<sup>a</sup>C: Valentina, Rebecca, Simone Denis**

# YOGURT



Lo **YOGURT** è  
un **latte**  
**fermentato**  
con  
microorganismi  
acidificanti.



# Preparazione del latte:



# SCREMATURA

Il latte è  
**centrifugato**  
per eliminare  
il **grasso** in  
eccesso





**Aggiunta di  
zucchero e altri  
ingredienti**

# OMOGENEIZZAZIONE



# PASTORIZAZIONE



# FORMAZIONE DELLO YOGURT



# INSEMENZAMENTO



Nel latte  
vengono  
aggiunti i  
**batteri** della  
**fermentazione**

# FERMENTAZIONE



# ROTTURA DEL COAGULO

Per ottenere  
una

struttura  
OMOGENEA



**AGGIUNTA DI FRUTTA**



# CONFREZIONAMENTO





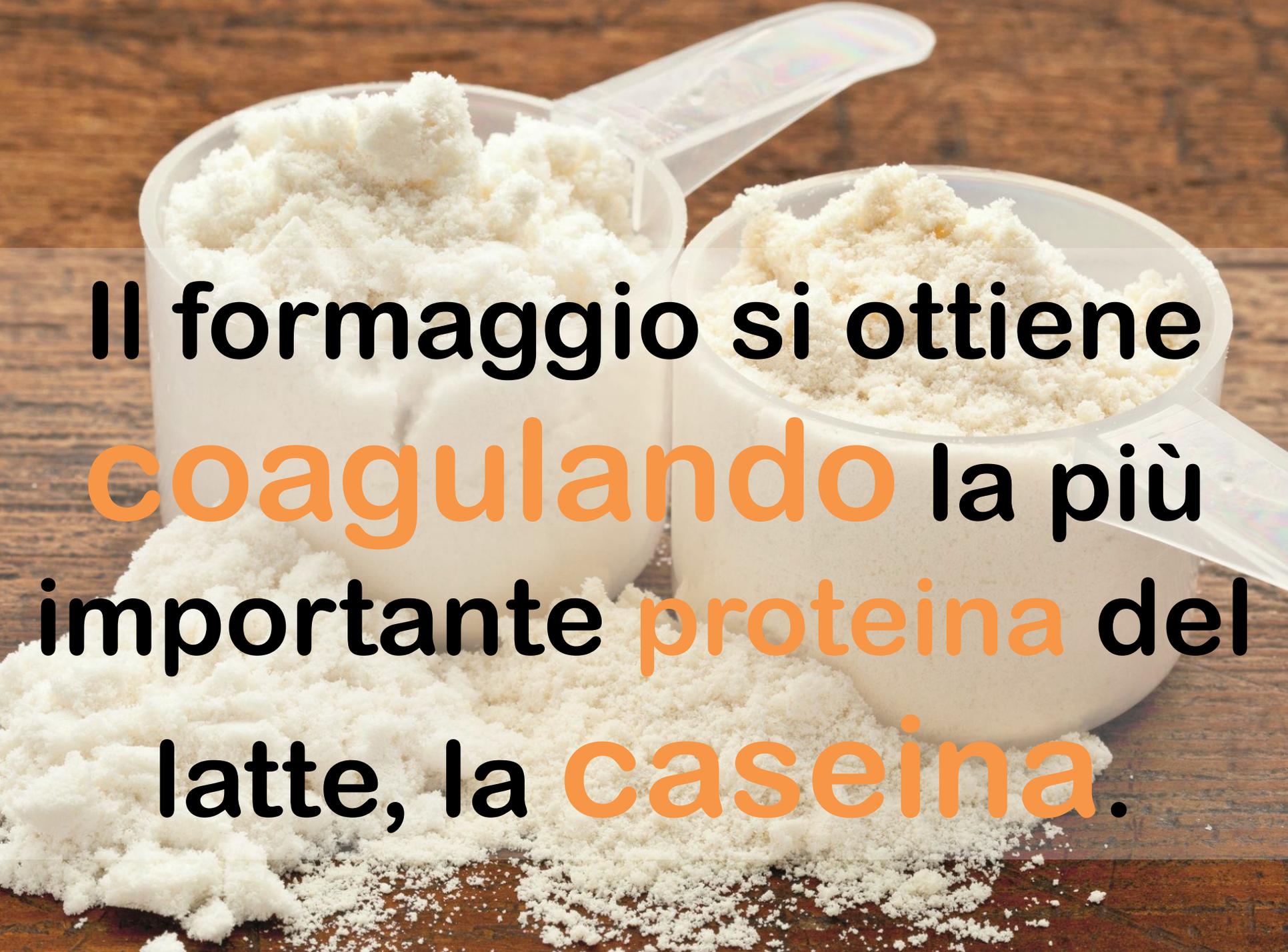
**Classe 2°c Valentina, Rebecca, Simone , Denis**



**FORMAGGIO**



**Il formaggio**  
**è il prodotto**  
**principale**  
**della**  
**lavorazione**  
**del latte**



Il formaggio si ottiene  
**coagulando** la più  
importante **proteina** del  
latte, la **caseina**.

A close-up photograph of Swiss cheese, showing several slices with characteristic holes. The cheese is yellow and has a smooth, slightly glossy texture. The holes are of various sizes and are filled with a dark brown, possibly chocolate or coffee, filling. The background is a soft, out-of-focus yellow, suggesting more cheese or a similar surface.

**La tecnologia  
casearia comprende  
le **tecniche** e le  
**attrezzature**  
necessarie alla  
trasformazione del  
latte in formaggio.**

Vediamo i  
**passaggi** per  
trasformare il latte  
in “delizioso”  
formaggio



**Il latte è  
trasportato al  
caseificio con  
autocisterne  
refrigerate**

**Nel caseificio**  
il latte è  
sottoposto a  
una serie di  
**analisi** per  
valutarne la  
**qualità.**



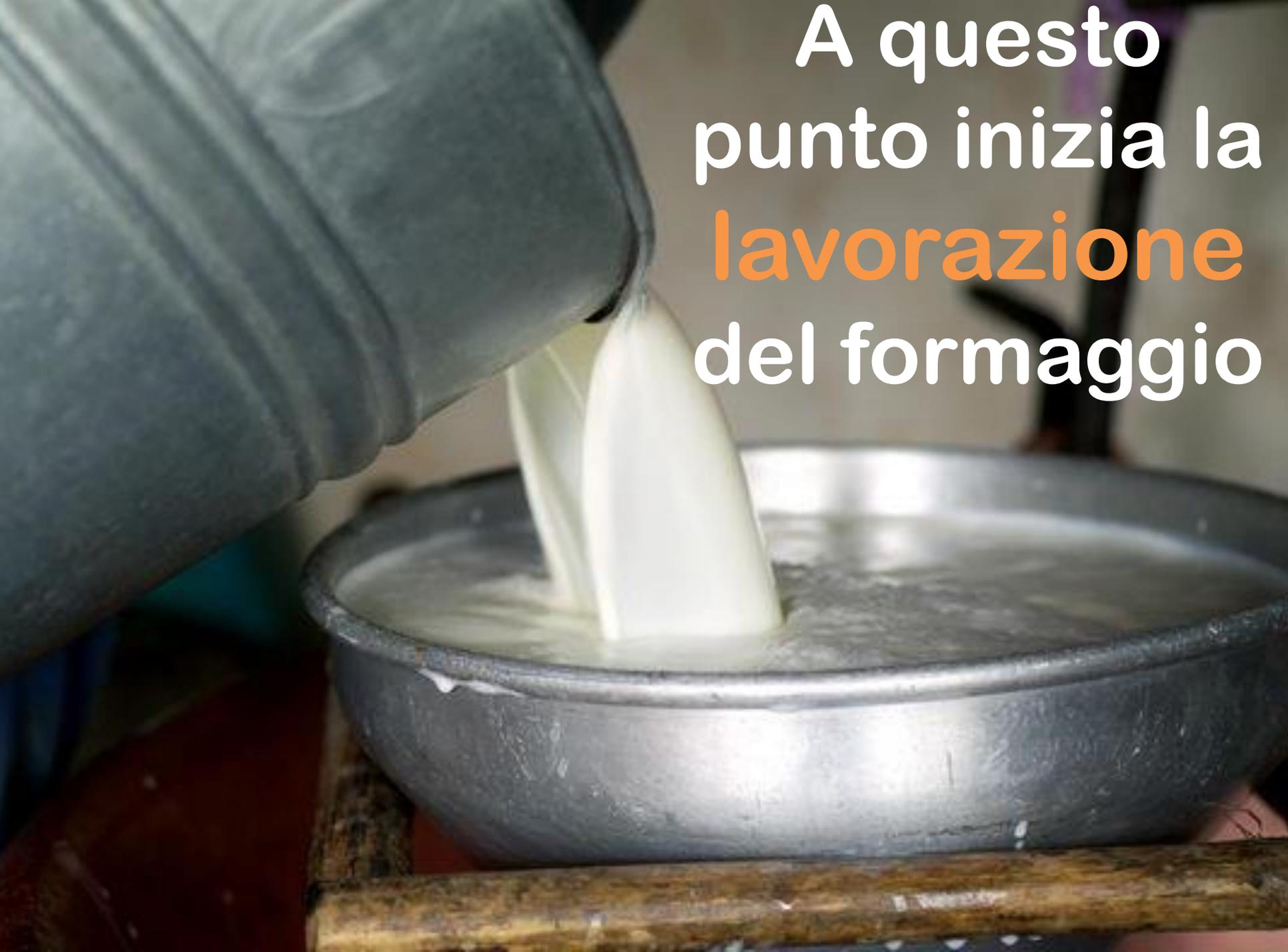


Il latte è **degassato**, per  
eliminare **odori e gas**  
**estranei**

In attesa di  
lavorarlo, il  
latte viene  
conservato in  
cisterne  
refrigerate

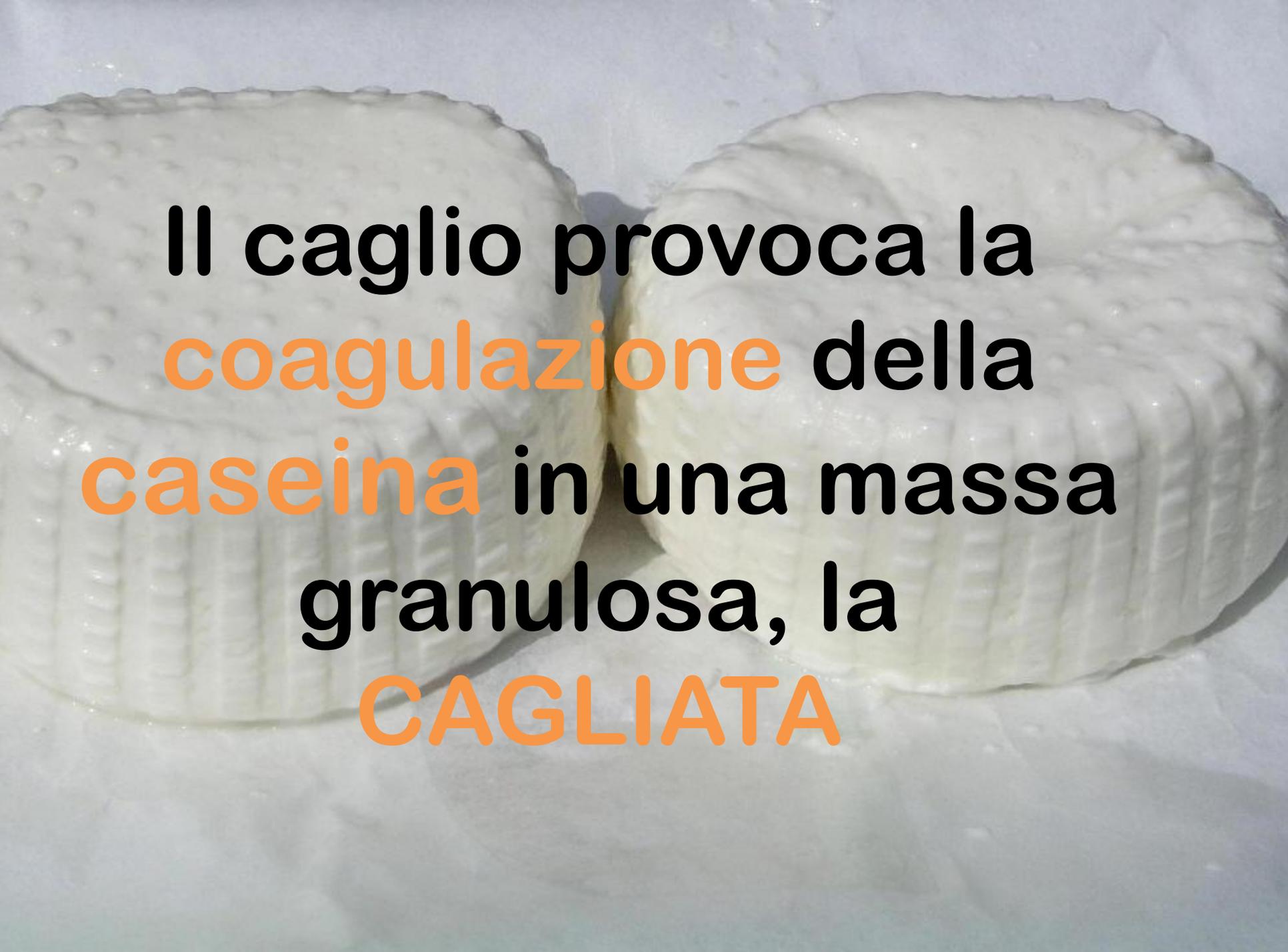


A questo  
punto inizia la  
**lavorazione**  
del formaggio



Sul latte intero o  
scremato si fa  
agire un  
fermento,  
**CAGLIO**, che si  
ricava dallo  
stomaco dei  
vitelli o agnelli da  
latte



The image shows two round, white cheese wheels with a distinct woven or ribbed texture. They are placed on a plain white surface. The text is overlaid on the center of the image, describing the process of curdling casein.

**Il caglio provoca la  
coagulazione della  
caseina in una massa  
granulosa, la  
CAGLIATA**



La  
**CAGLIATA**  
viene  
spezzettata  
e separata  
dal **siero**

La **salatura** dei  
formaggi freschi  
si fa  
direttamente  
sulla **cagliata**



I formaggi **molli**

possono essere

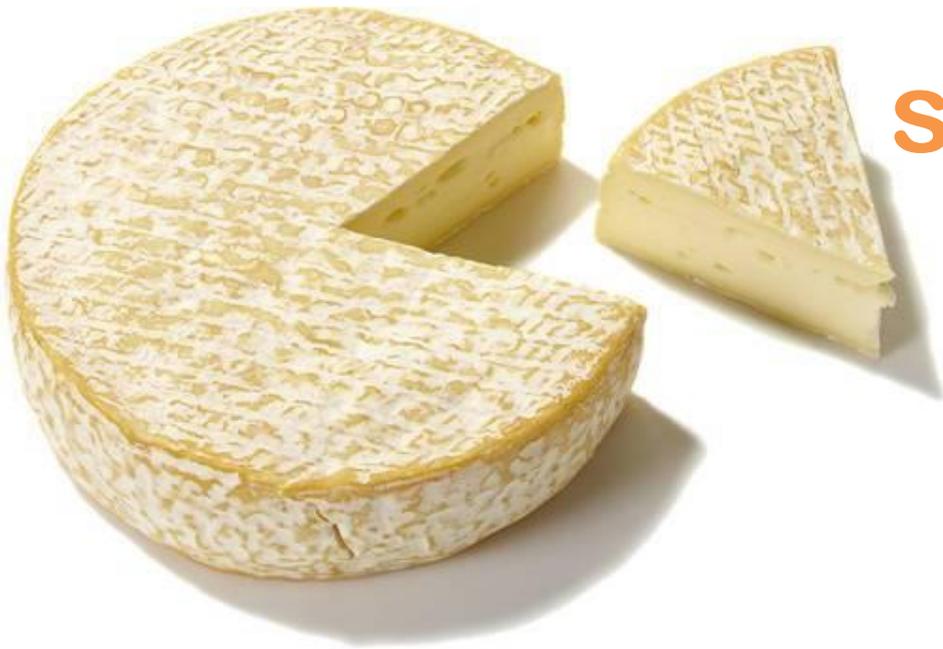
sottoposti ad

una

**stagionatura.**



Se la **cagliata**  
spezzata viene cotta  
secondo il tipo di  
cottura avremo  
formaggi a pasta  
**semidura** o pasta  
**dura**



Si procede poi  
alla **salatura**  
delle forme che  
aumenta la  
**conservabilità**  
del formaggio e  
lo rende più  
**gustoso**



The image shows two wedges of aged cheese, likely Casu Marzu, resting on a woven basket. The cheese has a thick, golden-brown rind and a pale, creamy interior with several small holes. The background is a blurred, warm-toned wooden or bamboo texture.

Infine si passa alla  
**stagionatura**, che  
può durare da poche  
settimane ad oltre un  
anno



# CLASSIFICAZIONE DEI FORMAGGI

La **classificazione** dei formaggi può essere fatta in diversi modi secondo:



# il tipo di latte



# la stagionatura



Il contenuto in **grassi**



# la consistenza della pasta



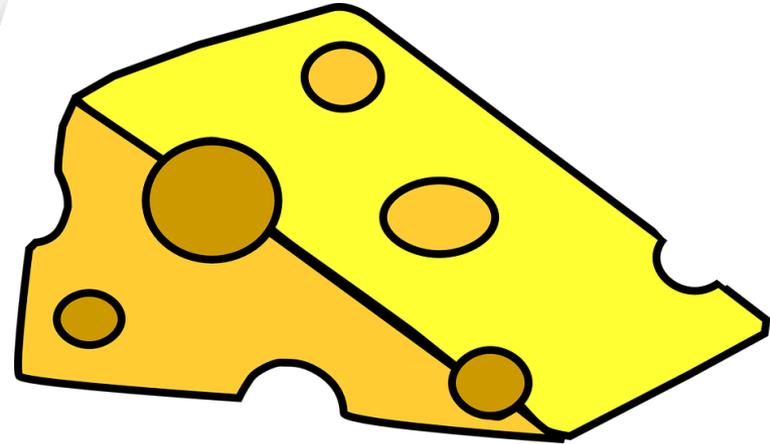
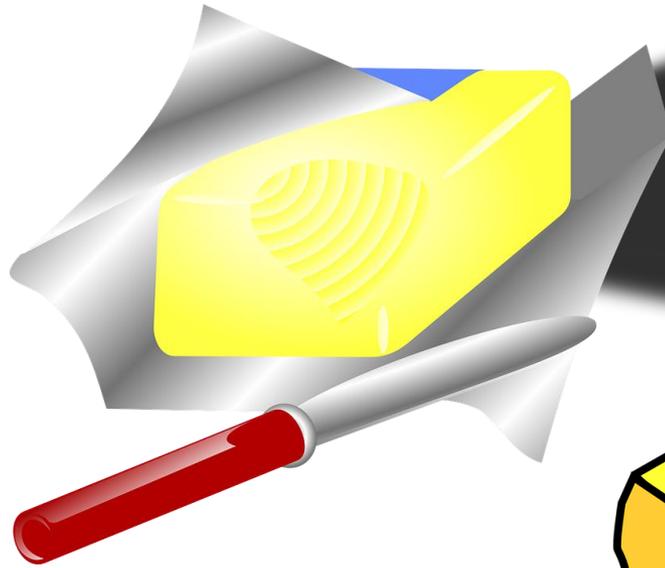
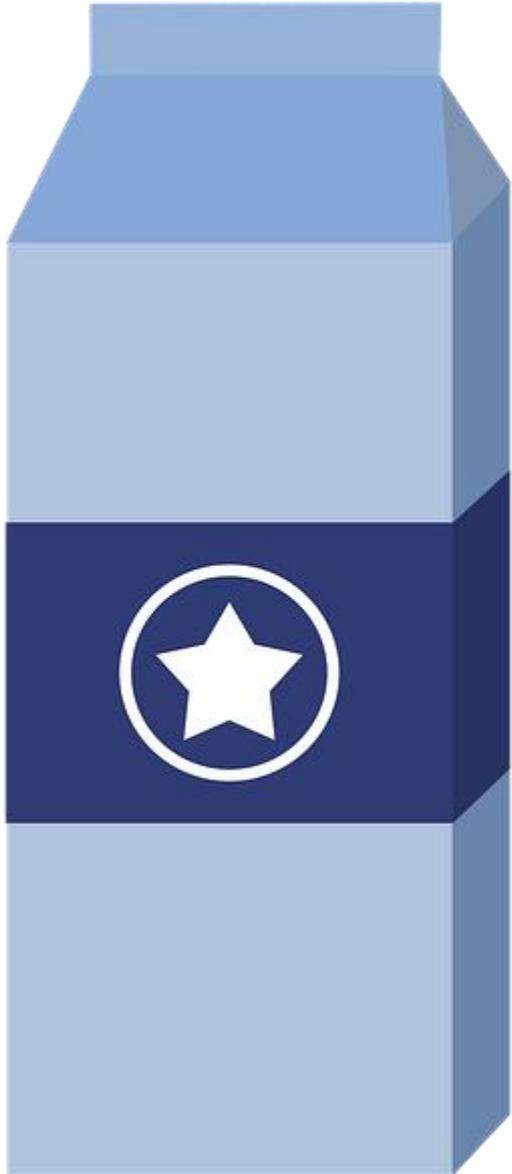
In Italia  
abbiamo  
più di  
400 tipi  
di  
formaggi





**Classe 2c Valentina, Rebecca, Denis, Simone**

# CONSERVAZIONE



# LATTE FRESCO



Conservare a  
4°C nella **SUA**  
confezione

Il latte fresco  
SCADE dopo 4  
giorni dalla data  
del  
confezionamento

# LATTE UHT

The image shows two bottles of UHT milk on a light-colored surface. The bottle on the left is taller and light blue, while the one on the right is shorter and white. The background is out of focus, showing a kitchen setting with a red and white striped object and some greenery.

**Mettere in  
frigorifero  
SOLO DOPO  
l'apertura**

**DOPO  
l'apertura  
DURA 3/4  
giorni**

# FORMAGGI FRESCHI

Conservare  
nella parte  
**PIÙ FREDDA**  
del frigorifero,  
in contenitori  
chiusi

A stack of several slices of fresh, white cheese with visible herbs and spices, resting on a wooden cutting board. The background is a blurred blue and green.

Dopo  
l'apertura  
**DURA 5/6**  
giorni

# FORMAGGI A PASTA DURA

A photograph showing a block of hard cheese, likely Parmesan, resting on a metal grater. The grater is placed on a light-colored surface, and a pile of shredded cheese is visible on the grater's surface. The background is a plain, light-colored surface.

In base al tipo di  
formaggio DURA  
1/2 settimane

Conservare  
avvolti in un  
**PANNO UMIDO**  
o nella **CARTA**  
**OLEATA**



**AFFUMICATURA  
A FREDDO**

Si espone un  
alimento che ha già  
subito  
un'essiccazione con  
il calore al fumo  
prodotto dalla  
combustione lenta di  
segatura.



# CONCENTRAZIONE



È il metodo impiegato per la  
conservazione del **LATTE**  
**CONDENSATO**.

Si fa evaporare una certa  
quantità d'acqua del prodotto  
in modo da impedire lo  
sviluppo della vita dei  
**MICROORGANISMI**.



2°C-Valentina-Rebecca-Denis-Simone

