



I giovedì di NEWTECH

WEBINAR giovedì 25 MARZO (ore 10-12)
Standardizzazione di latte e processi nella produzione di formaggi

Impiego di latte ricombinato per la produzione di Crescenza: effetti su tecnologia e caratteristiche del prodotto

F. Tidona, F. Locci, S. Francolino, R. Ghiglietti, G. Brusa, G. Giraffa (CREA-Centro di Ricerca Zootecnia e Acquacoltura, Lodi); M. Alinovi, G. Mucchetti (Dip. to Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma)

È stato valutato l'impiego di latte ricombinato (composto da latte magro in polvere ricostituito e addizionato di crema di latte) miscelato in proporzioni diverse a latte fresco, per la produzione di Crescenza (controllo: 100% latte fresco). Allo studio su scala di laboratorio sono seguite lavorazioni su impianto pilota che hanno permesso di valutare gli effetti del latte ricombinato sia sulla tecnologia che sulle caratteristiche fisico-chimiche dei formaggi durante la shelf-life.

Sviluppo di un sistema ottico prototipale per il monitoraggio della coagulazione

N. Pricca, S. Monteleone, G. Cabassi (CREA-Centro di Ricerca Zootecnia e Acquacoltura, Lodi)

È stato sviluppato un sensore ottico per il monitoraggio on-line del processo di coagulazione direttamente in caldaia nelle piccole produzioni in batch, che prevedono l'utilizzo di latte non standardizzato. Per poter dotare le singole caldaie di coagulazione di un sensore di monitoraggio, si è operato sia in un'ottica di abbattimento dei costi di realizzazione rispetto ai sistemi di controllo per le produzioni industriali, utilizzando tecnologia LED e microcontrollori Arduino™.

Utilizzo di latte in polvere ricostituito per la produzione di formaggio Mozzarella ad elevata umidità: caratterizzazione reologica e studio della distribuzione di frazioni protoniche di acqua e grasso mediante risonanza magnetica nucleare

M. Alinovi, G. Mucchetti (Dip. to Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma); F. Tidona, S. Francolino, R. Ghiglietti, G. Brusa, F. Locci (CREA-Centro di Ricerca Zootecnia e Acquacoltura, Lodi)

Una miscela di latte scremato in polvere trattato a bassa temperatura ricostituito e latte fresco (40:60%) è stata utilizzata per la produzione di formaggio Mozzarella ad elevata umidità. Sono state valutate le performances tecnologiche e le caratteristiche compositive, reologiche e di distribuzione della frazione lipidica ed acquosa. Il formaggio sperimentale ha evidenziato una minor capacità di trattenere il grasso durante la filatura, una struttura caseinica più organizzata ed una maggiore quota di acqua di solvatazione, fortemente legata alle proteine, rispetto al controllo.

Modera: Germano Mucchetti (Dip. to Scienze degli Alimenti e del Farmaco, Università di Parma)