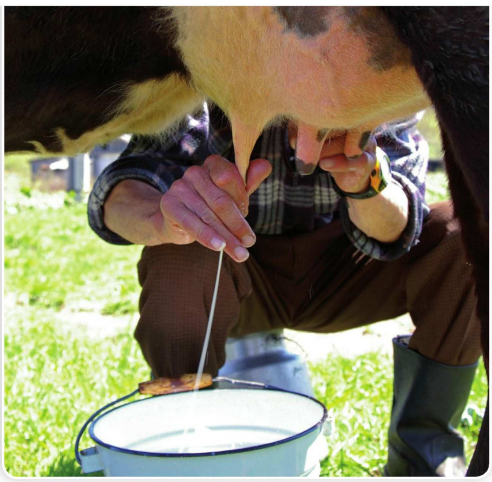


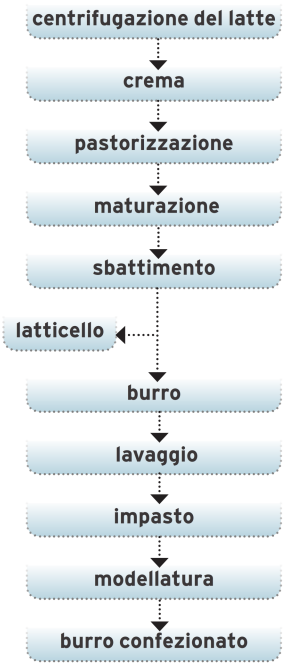
Mungitura.

portatori di malattie e si conserva il valore nutritivo dell'alimento. Il latte fresco pastorizzato deve essere conservato in frigorifero, e solo per pochi giorni.
La **sterilizzazione** è un processo di risanamento molto spinto, che provoca la totale distruzione della flora batterica. Viene fatto sottoponendo il latte ad una temperatura molto elevata (130-140°C) per pochissimi secondi. Questo latte, detto **UHT** (*Ultra High Temperature*), è di lunga conservazione e può anche essere tenuto fuori dal frigorifero fino a quando il pacco non viene aperto. A causa dell'alta temperatura vengono distrutte le vitamine e si modificano le proteine, perciò bisogna preferire il latte fresco pastorizzato a quello sterilizzato, perché è più nutriente;

- entrambi i tipi di latte vengono **degassati**, per togliere l'ossigeno che può causare alterazioni;
- con l'operazione di **omogeneizzazione**, i globuli di grasso presenti nel latte sono frantumati in particelle molto piccole che si disperdono uniformemente nel liquido per renderlo più digeribile;
- infine si procede al **confezionamento** in bottiglie o in contenitori di cartone rivestiti di polietilene, riempiti da macchine automatiche in un ambiente sterile.

drag & drop

Schema della **lavorazione del burro.**



Il burro

Il **burro** è la materia grassa ricavata dalla **crema di latte** mediante sbattimento.

- Nella produzione industriale del burro, il latte viene *centrifugato* per separarne la crema, formata di un'emulsione di particelle di grasso, acqua, proteine e sali minerali.
- La **crema** viene poi sottoposta alla *pastorizzazione* per migliorare la conservabilità del prodotto.
- Segue la **maturazione**, mediante l'aggiunta di fermenti, acidificanti e produttori d'aromi.
- Si passa quindi alla **burrificazione** per sbattimento della crema in recipienti detti *zangole*, alla temperatura di circa 12°C. In seguito allo sbattimento, i globuli di grasso solidificano e si riuniscono in grumi, separandosi dal *latticello* (liquido residuo).
- Dopo che il grasso si è separato sotto forma di **burro**, viene lavato, impastato per ottenere una massa più compatta, e modellato nei pani messi in commercio.

Lo yogurt

Lo **yogurt** è un latte fermentato con *microrganismi acidificanti*. La tecnologia di produzione dello yogurt prevede due fasi:

- **preparazione del latte**, che si articola in:
  - *scrematura*: il latte è centrifugato per eliminare il contenuto di grasso in eccesso;
  - aggiunta eventuale di *zucchero* e di altri ingredienti;
  - *omogeneizzazione e pastorizzazione*;
- **formazione dello yogurt**, che si articola in:
  - *insemenzamento*: vengono introdotti nel latte i batteri della fermentazione;
  - *fermentazione*;
  - *rottura del coagulo*, per ottenere una struttura omogenea;
  - aggiunta eventuale di *frutta*;
  - *confezione*.