

DESCRIZIONE TECNICO TECNOLOGICA PER LA PRODUZIONE DI RICOTTA TRAMITE SISTEMA DI FLOCCULAZIONE CONTINUA

DESCRIZIONE TECNICA :

L'impianto è costituito dai seguenti macchinari:

- N. 2 Flocculatori coibentati e dotati d'iniezione diretta vapore per riscaldamento,
- N. 2 Pompe centrifughe al servizio dei flocculatori per riempimento e svuotamento degli stessi
- N. 1 Scambiatore di calore a piastre per recupero calore
- N. 1 Carrello di drenaggio del prodotto, completo di pompa di trasferimento dello stesso
- N. 1 Macchina omogeneizzatrice / lisciatrice per trattamento ricotta

DESCRIZIONE TECNOLOGICA FASI DI LAVORAZIONE

La produzione moderna della ricotta su larga scala viene svolta, oggi, con un sistema del tutto innovativo improntato ad una standardizzazione del prodotto unitamente all'abbattimento dei rischi d'inquinamento presenti nei vecchi metodi di produzione ed inoltre finalizzata ad una riduzione dei tempi di lavorazione e dei costi. Infatti la produzione della ricotta avviene in flocculatori, contenitori chiusi, con iniezione di vapore per il riscaldamento, che garantiscono sterilità ed igiene del prodotto e sono inoltre sanificabili tramite un sistema di lavaggio autonomo composto da una vaschetta dotata di una pompa, destinata anche ad altri utilizzi che illustreremo in seguito.

La ricotta ottenuta viene scaricata in un apposito carrello di drenaggio che permette di mantenere tutto il prodotto a temperature elevate grazie a un vano sottostante nel quale staziona una quantità di siero esausto ad alta temperatura (residuo della lavorazione).

Il trasferimento del prodotto alla macchina omogeneizzatrice avviene ancora a temperatura elevata tramite una pompa di trasferimento.

Il trattamento di omogeneizzazione all'interno della macchina permette di evitare la separazione del siero e di conseguenza l'acidimento dello stesso, quindi della ricotta, ottenendo così la possibilità di confezionare il prodotto a temperature elevate escludendo ogni forma di carica batterica raggiungendo lo scopo di una conservazione a lunga durata (long life) della ricotta **senza aggiunta di conservanti**.

Alla fine del trattamento sopra descritto si invia, come dicevamo, il prodotto al tipo di confezionamento desiderato e successivamente alle celle frigorifere allo scopo di destinarlo alla vendita.

Pertanto la lavorazione si dividerà nelle seguenti fasi:

- 1- Trasferimento del siero grasso proveniente da un serbatoio di stoccaggio al primo flocculatore; in questa fase possiamo prevedere la neutralizzazione e stabilizzazione del siero.
- 2- Riscaldamento del siero tramite iniezione di vapore; in questa fase raggiunte le temperature tecnologiche desiderate potrà essere iniettato nel siero latte o panna oppure un mix degli stessi prodotti.
- 3- Affioramento della ricotta previa iniezione di una soluzione acidificante.
- 4- Riempimento del secondo flocculatore con siero già preriscaldato; recupero calore tramite lo scambiatore a piastre.
- 5- Trasferimento per gravità della ricotta nel carrello di drenaggio o sgrondo.
- 6- Trasferimento della ricotta dal carrello drenaggio alla macchina omogeneizzatrice.
- 7- Omogeneizzazione della ricotta.