

I Procédure pour la production de yaourt ferme



Le lait, préalablement thermisé, refroidi et contenant une quantité appropriée de matière grasse, est standardisé en solides sur une ligne de mélange, où le lait en poudre est ajouté, ainsi que d'autres ingrédients laitiers, au besoin, et les additifs requis par la formulation. Le mélange doit se faire très lentement et en évitant à tout moment l'incorporation d'air dans celui-ci.

Une fois le mélange obtenu, celui-ci est chauffé, préalablement désaéré à 65 – 70 °C, puis homogénéisé à 200 / 250 bars en une ou deux étapes et pasteurisé à 95 °C pendant 300 secondes, suite à quoi il est refroidi à 4 - 6 °C et entreposé.

Ensuite, le ferment et les arômes sont ajoutés dans le réservoir de stockage et l'ensemble est brassé jusqu'à ce que le mélange soit bien effectué.

De là, le produit est pompé vers un dispositif de chauffage à plaques qui chauffe le lait jusqu'à 45 °C, puis il est immédiatement conditionné et envoyé vers une chambre de fermentation où il reste de 2,5 à 3,0 heures en fonction du pH définitif. Ensuite, il est rapidement refroidi à 15 °C dans une autre chambre à ventilation forcée pour aboutir dans la chambre de stockage définitif à 4 °C où il reste jusqu'au lendemain avant d'être libéré.

I Procédure pour la production de yaourt brassé

Le lait, préalablement thermisé, refroidi et contenant une quantité appropriée de matière grasse, est standardisé en solides sur une ligne de mélange, où le lait en poudre est ajouté, ainsi que d'autres ingrédients laitiers, au besoin, et les additifs requis par la formulation. Le mélange doit se faire très lentement en évitant à tout moment l'entrée d'air.



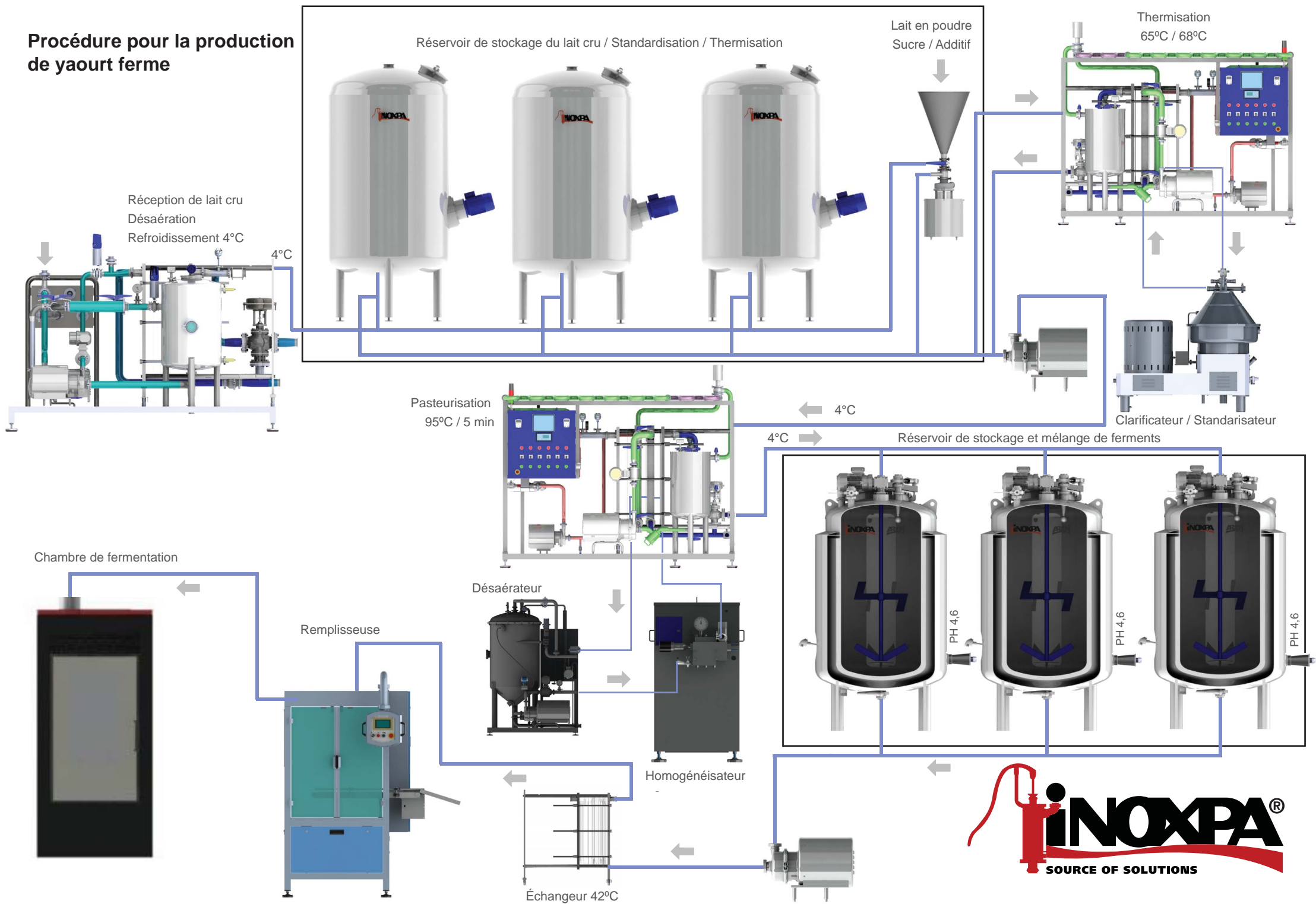
Une fois le mélange obtenu, celui-ci est chauffé et désaéré préalablement à 65 - 70 °C, puis homogénéisé à 200 / 250 bars en une ou deux étapes et pasteurisé à 95 °C pendant 300 secondes. Ensuite, il est refroidi à 38 - 42 °C et envoyé vers les réservoirs de fermentation. Là, le ferment est ajouté en brassant bien pour obtenir un mélange complet (Cela peut être également réalisé avec un mélangeur en ligne).

Une fois cet objectif atteint, le brassage est complètement interrompu afin que le lait reste au repos le temps de la fermentation, qui peut durer de 6 à 8 heures en fonction du type de ferments utilisés.

À la fin de la fermentation définitive mesurée par le biais du pH, le lait coagulé qui se forme est brassé très légèrement puis envoyé, à travers une pompe positive à cavité progressive, vers un refroidisseur à plaques, dans lequel il refroidit rapidement à 20 °C. Il est entreposé vers un nouveau réservoir puis transporté vers la remplisseuse.

Avant le conditionnement, les fruits, les pulpes ou les confitures sont ajoutés en continu et en ligne. Au terme du conditionnement, le produit est introduit dans une chambre où il refroidit très rapidement par ventilation forcée jusqu'à 12 - 15 °C pour ensuite passer dans une autre où il finit de refroidir à 4°C.

Procédure pour la production de yaourt ferme



Procédure pour la production de yaourt brassé

