

## **LATTIERO - CASEARIO**

## PRODOTTI

- LATTE
  - PASTORIZZATO
  - STERILE
  - IN POLVERE
- BURRO
- YOGURT
- FORMAGGI
  - FRESCHI
  - PASTA MOLLE
  - PASTA DURA E SEMIDURA
  - PASTA FILATA TENERA
  - PASTA FILATA DURA
  - FUSI
- DOLCIFICATI (creme, budini,ecc.)

## ATTIVITA'

- RICERCA/SVILUPPO
- PRIMO TRATTAMENTO
- TRASFORMAZIONE
  - FERMENTAZIONE
  - CASEIFICAZIONE
  - MISCELAZIONE
- SECONDO TRATTAMENTO
- CONFEZIONAMENTO
- STOCCAGGIO
- SPEDIZIONE

## **SITUAZIONE E TENDENZE**

### ***Una cultura produttiva legata alla materia prima***

La caratteristica peculiare del settore è la materia prima trattata, il latte, e la salvaguardia delle sue caratteristiche. I processi di trasformazione obbediscono a tre regole fondamentali:

- la rapidità della prima trasformazione;
- il continuo monitoraggio della qualità;
- il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

### ***Evoluzione del prodotto***

Le tendenze prevalenti riguardano:

- la conservazione/difesa dei prodotti tipici;
- la soddisfazione di una domanda emergente, in termini di “porzionamento”, aspetti salutistici, prodotti freschi.

### ***Evoluzione delle tecnologie***

Le innovazioni si riferiscono essenzialmente a:

- mantenimento delle caratteristiche del prodotto;
- rendimenti;
- aspetti igienico sanitari e di impatto ambientale;
- consumi energetici.

## CICLO PRODUTTIVO

I momenti salienti del processo produttivo possono essere così sintetizzati:

- **Ricerca e sviluppo / progettazione**

L'input iniziale proviene da indagini di mercato. La ricerca e sviluppo, salvo un limitato numero di aziende, è affidata all'esterno. I laboratori di ricerca effettuano le prime sperimentazioni e valutano la reperibilità delle materie prime e i costi. Viene quindi definita l'impiantistica necessaria per l'industrializzazione del prodotto (modifiche agli impianti esistenti / nuovi impianti). L'Ufficio Tecnico dell'azienda, una volta effettuate le prove, fornisce alla produzione le specifiche e le caratteristiche di funzionamento.

- **Produzione**

	descrizione	tecnologie
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>accettazione</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• controllo a campione</li> <li>• scarico veloce</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• esami computerizzati</li> <li>• sistemi automatici</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>1° trattamento</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• pastorizzazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• scambiatori calore in continua</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>trasformazione</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• produz.ne yogurt</li> <li>• formaggi</li> <li>• dolcificati</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• fermentazioni microbiche guidate</li> <li>• caseificazione</li> <li>• miscelazione</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>2° trattamento</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (finale prima del confezionamento)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• trattamenti U. H. T.</li> <li>• altri trattamenti termici</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>confezionamento</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• (dopo 1° tratt. per il latte fresco)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• confezionatrici sanitarie</li> <li>• confezionatrici asettiche</li> <li>• sottovuoto</li> <li>• con liquido di conserva</li> </ul>