

Ricevimento latte

Latte ovino 1000 L/giorno
Latte caprino 500 L/giorno

Latte crudo intero

Trasferimento
dall'ovile del DiRPA

Cisterna carrellata

Prestoccaggio

Capacità 500 L

Vasca di accumulo

Filtrazione

Filtri tubolari in linea

Refrigerazione

$T_i = 32^\circ\text{C}$; $T_f = 2^\circ\text{C}$

$Q = 2000 \text{ L/h}$

Scambiatore a piastre

Stoccaggio
L. caprino

Capacità = 500 L

Serbatoio
termostatico

Stoccaggio
L. ovino

Capacità = 1000 L

Serbatoio
termostatico
(esistente)

Trattamento termico

Cicli termici

A) $T_i = 2^\circ\text{C}$; $T_f = 68^\circ\text{C}$; $T_r = 36^\circ\text{C}$

B) $T_i = 2^\circ\text{C}$; $T_f = 75^\circ\text{C}$; $T_r = 38^\circ\text{C}$

C) $T_i = 2^\circ\text{C}$; $T_f = 75^\circ\text{C}$; $T_r = 4^\circ\text{C}$

Sosta = 30 s

$Q = 1500 \text{ L/h}$

Linea pre-assemblata

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Latte termizzato
e/o pastorizzato

Filtrazione tangenziale

Termizzazione

$65-68^\circ\text{C}$

Caldia a doppio fondo
(esistente)

Raffreddamento

$40-45^\circ\text{C}$

Caldia a doppio fondo
(esistente)

Scrematura

Scrematrice (funzionamento a
batch) (esistente)

Crema

Latte magro

Ultrafiltrazione

Impianto di UF (funzionamento
a batch) (esistente)

Permeato

Alimentazione animale
(Azienda DiRPA)

Retentato

Riscaldamento

60°C

Maturatore

Omogeneizzazione

(apparecchio non in linea)

Omogeneizzatore
(discontinuo)

Pastorizzazione

90°C

Maturatore

Raffreddamento

42°C

Maturatore

Aggiunta coltura
lattica e acidificazione

42°C

Maturatore

Raffreddamento
coagulo e rottura

4°C

Maturatore

Aggiunta e
miscelazione
ingredienti

Miscelatore

Confezionamento

Confezionatrice

Stoccaggio

4°C

Cella di refrigerazione
(esistente)

Yogurt

Riscaldamento

60°C

Maturatore

Omogeneizzazione

(apparecchio non in linea)

Omogeneizzatore
(discontinuo)

Pastorizzazione

80°C

Maturatore

Raffreddamento

20°C

Maturatore

Aggiunta fermenti e
caglio

Maturatore

Confezionamento

Confezionatrice

Coagulazione e
acidificazione

$20-25^\circ\text{C}$ per 16-18 ore

Camera di stufatura
(esistente)

Stoccaggio

4°C

Cella di refrigerazione
(esistente)

Formaggi freschi

Coagulazione

Vasche polivalenti
n.1 da 400 L (nuova)
n.1 da 350 L (esistente)

Formaggio

Formatura

Carrelli porta stampi (esistenti)

Acidificazione

Camera di stufatura
(esistente)

Salatura

Vasca di salatura (esistente)

Stagionatura

Celle di stagionatura
(esistente)

Formaggi stagionati

Siero di fine
lavorazione

Termocoagulazione
siero

Vasche a doppio fondo
n.2 da 320 L (esistenti)

Estrazione e formatura

Carrelli porta fiscelle (esistenti)

Ricotta

Sgrondo

Carrelli porta fiscelle (esistenti)

Refrigerazione

Cella di raffreddamento
(esistente)

Ricotta

Formaggi molli

Coagulazione

Vasche a doppio fondo
n.2 da 320 L (esistenti)

Formaggio

Formatura

Carrelli porta stampi (esistenti)

Acidificazione

Camera di stufatura
(esistente)

Salatura

Vasca di salatura (esistente)

Stagionatura

Celle di stagionatura
(esistente)

Formaggi molli

Linea caseificazione 1

produzione formaggi a pasta dura

Latte ovino 1000 L/giorno

Latte caprino 500 L/giorno

Linea caseificazione 2

produzione formaggi molli e ricotta

Latte ovino 1000 L/giorno

Latte caprino 500 L/giorno

Linea yogurt e formaggi freschi

Latte ovino 100 L/giorno

Latte caprino 100 L/giorno