

• Clara Biancardi



## Analizzatori per laboratorio e produzione

La composizione del latte crudo cambia da vacca a vacca e in base alla stagionalità, quindi il suo controllo è necessario per garantire un prodotto standard. La soluzione analitica ottimale è una combinazione tra MPAII e il modulo LSM (Liquid Sampling Module) distribuita da Sacco Labware, che permette l'analisi del campione e un ciclo di pulizia completamente automatizzata. Il modulo consente di utilizzare sia una pompa peristaltica sia un omogeneizzatore, da scegliere via software in base alla viscosità del prodotto. In contrasto con i tradizionali analizzatori di latte FT IR, possono essere analizzati anche liquidi molto viscosi grazie alla cella di lettura da 1 mm e i tubi di connessione di grandi dimensioni. Con lo stesso sistema è possibile analizzare sia latte e suoi derivati liquidi (panna, siero, miscele per gelato) sia caseari solidi e semisolidi (cagliata, formaggi, yogurt, burro). Gli stessi



prodotti possono essere monitorati anche con l'analizzatore Matrix-F, che misura in continuo i parametri critici durante il processo.

<https://www.lattenews.it/OC63Q>



## Recupero energetico

Nei processi di trasformazione agroalimentare il fabbisogno energetico rappresenta una parte molto importante per un'attività produttiva come quella lattiero-casearia. È quindi necessario produrre in modo sostenibile, e per farlo è fondamentale che l'impiantistica produttiva sia tecnologicamente in grado di utilizzare al meglio tutte le risorse necessarie ai vari trattamenti chimico/fisici ed energetici.

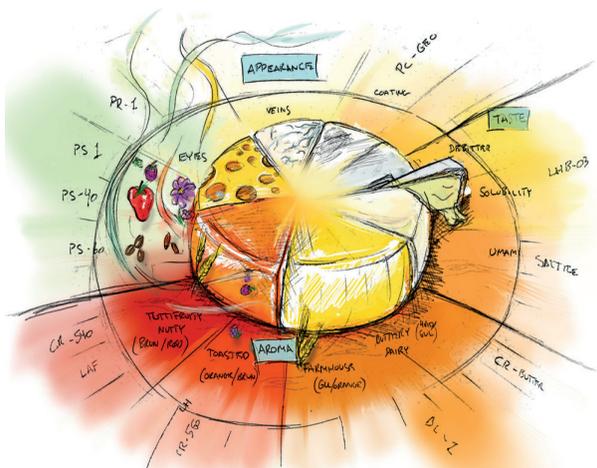
In quest'ottica Prototech, da sempre sensibile alle problematiche riguardanti i consumi e i recuperi energetici, propone impianti di asservimento ai normali processi standard. L'obiettivo è ottimizzare i consumi di energia termica disponibile nei processi di produzione della ricotta, per esempio, minimizzando l'utilizzo di vapore saturo e di acqua calda e gelida. Gli impianti sono dotati di sistema di controllo, autogestione dei recuperi



e registrazione dei dati per rendere analiticamente valutabile il processo di risparmio energetico.

<https://www.lattenews.it/ScKEY>

## Colture di maturazione



All'interno del panorama alimentare i consumatori sono sempre più "esploratori gastronomici" consapevoli delle loro scelte. Ricercano sapore, struttura, praticità d'utilizzo e benessere. Mentre i produttori di formaggi ricercano un costante miglioramento del processo per differenziare al meglio il loro formaggio, rendendolo unico e riconoscibile. A queste esigenze rispondono le colture di maturazione Chr. Hansen, grazie alle quali è possibile personalizzare il profilo aromatico e sensoriale dei formaggi. Tra le colture di maturazione DVS, caratterizzate da proprietà che facilitano lo sviluppo di nuovi sapori senza penalizzare i valori nutrizionali, spicca la nuova F-DVS Delight, caratterizzata da tre funzioni in una. Infatti permette di eliminare il gusto amaro, riequilibrare il profilo aromatico e dare una struttura soffice ai formaggi con un ridotto contenuto calorico. Inoltre non contribuisce all'acidificazione della cagliata (no post-acidificazione), incrementando i possibili campi di applicazione (formaggi con elevata umidità e zuccheri residui o paste molli, per esempio).



<https://www.lattenews.it/3yCk0>