

Progetto **META**: Mungitura: **E**fficienza, sostenibili**T**à e qu**A**lità

*Qualità del latte e
caseificazione*

Katia Stradiotto
Consulente caseificazione e autocontrollo
ARAL Crema



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



Consiglio Nazionale delle Ricerche
ISPA
ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI



PSR
2014 2020

LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI



Regione
Lombardia

QUALITA' DEL LATTE
è sufficiente avere
una carica batterica bassa e
cellule nei limiti?



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



Consiglio Nazionale delle Ricerche
ISPA
ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI

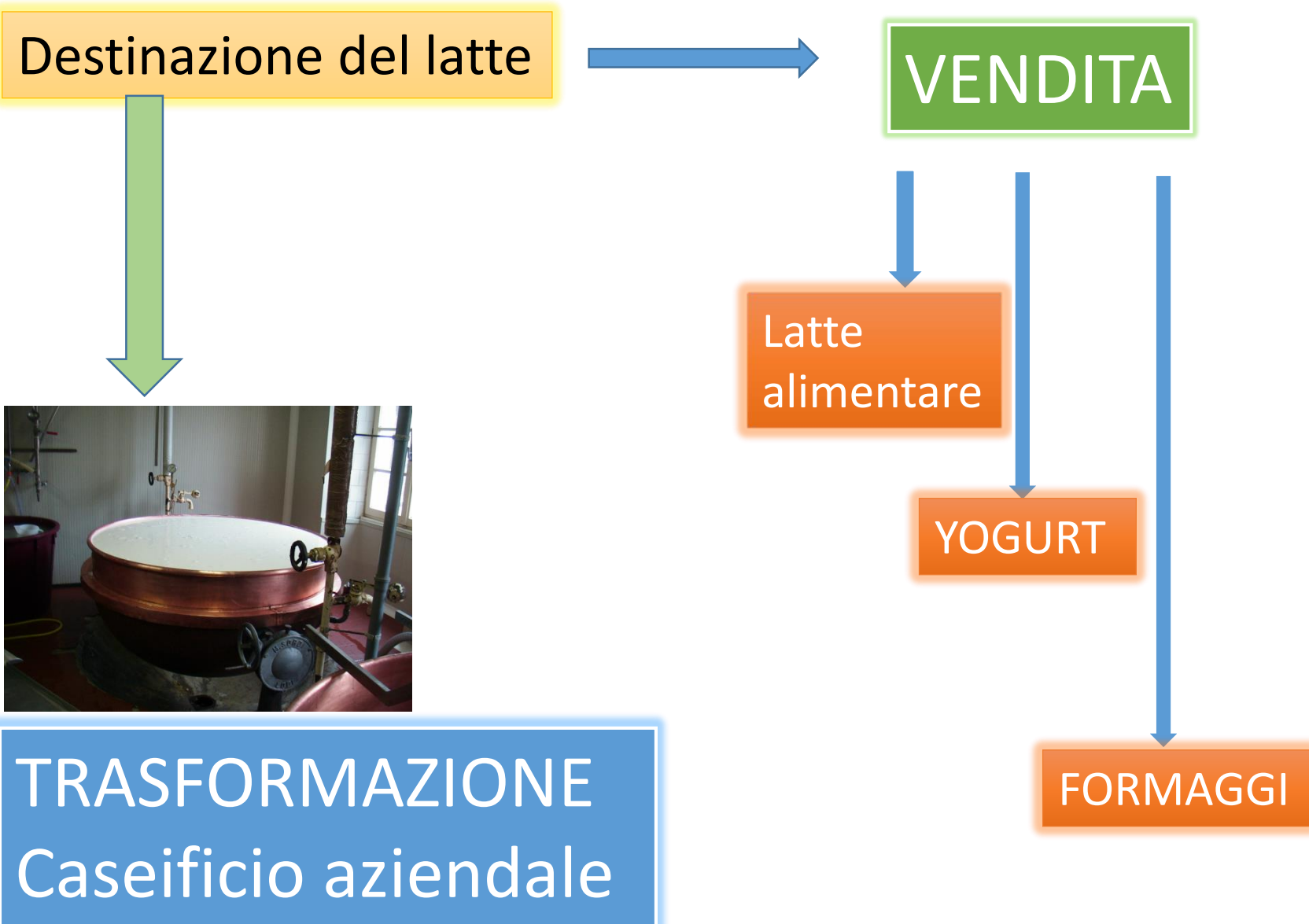


PSR
2014 2020

LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI



Regione
Lombardia



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



Consiglio Nazionale delle Ricerche
ISPA
ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI



PSR
2014 2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI



Regione
Lombardia

Caseificio aziendale

Latte crudo?

INOCULO?

assente

INNESTI NATURALI

FERMENTI DEL COMMERCIO



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI MILANO



Consiglio Nazionale delle Ricerche
ISPA
ISTITUTO DI SCIENZE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI



PSR
2014 2020

LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI



Regione
Lombardia

PER LA SICUREZZA DEI PRODOTTI E' IMPORTANTE

SAPERE QUELLO CHE SI FA:

CONOSCERE LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO REALIZZATO E I PERICOLI ANNESSI

durata refrigerazione → APPENA MUNTO ≠STOCCATO 48 ORE

tipo di latte utilizzato → CRUDO≠PASTORIZZATO

tipo innesto → NESSUNO ≠ FERMENTI

tecnologia → TAGLIO≠ COTTURA-PRESSATURA

stagionatura → FRESCO ≠ >60 GIORNI

tipo crosta → LISCIA ≠ LAVATA

Quale latte per fare formaggi di qualità?

BUONI

SENZA DIFETTI

TIPICI

UNICI



Grazie per l'attenzione

