

Lo yogurt è senza dubbio uno dei latticini più apprezzati dal consumatore e sui quali l'allevatore-casaro può ottenere una buona marginalità. Ma per offrire ai clienti un prodotto sano e appetitoso occorre prestare la massima attenzione a pochi "fondamentali"



# Dedicato a chi vuole produrre uno yogurt squisito e senza difetti

di Mirko Galliani  
Direttore  
dell'Accademia  
Italiana del latte

Lo yogurt è uno dei prodotti lattiero-caseari più conosciuti e consumati dalla popolazione italiana e mondiale, quindi uno dei "punti di forza ad alta redditività" per ogni caseificio o azienda agricola. Questo latticino però è molto sensibile per quanto riguarda la metodica di produzione, confezionamento e conservazione. Il produttore dovrà quindi attenersi a rigidi aspetti tecnologici e di metodologia produttiva, onde evitare l'insorgere di alcuni difetti, tra cui i principali sono:

- 1) la separazione del siero;
- 2) la crescita di lieviti e muffe.

La separazione, di solito, è da attribuire a molteplici fattori. Spesso il difetto si presenta a causa di un **trattamento termico del latte non idoneo** e/o per **sbalzi di temperatura** durante lo stoccaggio del prodotto finito.

L'insorgere di lieviti e muffe dipende spesso dalla **presenza degli stessi microrganismi già nell'ambiente di confezionamento**. Questa problematica aumenta in modo esponenziale e si aggrava ulteriormente se viene interrotta anche la catena del freddo durante la conservazione.

**Metodologie di produzione specifiche**, soluzioni tecnologiche innovative e piani di igiene

mirati alla prevenzione e alla cura di eventuali difetti possono oggi eliminare quasi completamente il verificarsi di queste problematiche, permettendo il mantenimento di elevati standard produttivi e qualitativi. \*



La crescita di lieviti e muffe spesso dipende dalla loro presenza nell'ambiente di confezionamento



## Approfondimenti

Accademia Italiana del latte  
Tel. 059 8677213  
info@accademiaitalianadel latte.it  
www.accademiaitalianadel latte.it

