

1. Laptele de consum 1,8% 1,5% si 3%

Laptele ocupă un loc important în alimentația umană, deoarece conține toate principiile nutritive indispensabile organismului, în raporturi calitative optime și sub formă ușor digerabilă, fiind un aliment ideal pentru copii, vârstnici, femei gravide, și pentru cele care alăptează, bolnavi.

Laptele, prin componentele sale, este considerat cel mai complex și natural amestec, deoarece :

- calciul și fosforul contribuie la creșterea și menținerea sistemului osos
- laptele este una din rarele surse de vitamina D
- complexul de vitamine B are rol important în prevenirea oboselii și stării de nervozitate
- laptele contribuie la buna hidratare a organismului

Acest produs face parte din grupa produselor lactate proaspete. Laptele materie primă se colectează de la ferme autorizate, cu mașini proprii. Laptele materie primă este recepționat din punct de vedere cantitativ și calitativ la sosirea în fabrică. Recepția calitativă constă în examenul organoleptic și fizico-chimic și se realizează la fiecare compartiment de cisternă, urmărindu-se impuritățile, culoarea, vâscozitatea, mirosul și gustul.

Analizele fizico-chimice constau în determinarea densității, acidității, conținutului de grăsime.

Acești parametri sunt riguros urmăriți, în vederea obținerii unui produs finit de calitate.

Laptele materie primă este supus în continuare unui proces de filtrare și curățire, în vederea îndepărtării impurităților.

Pentru un gust mai bogat, mai suplă, laptele este trecut prin omogenizator, unde se realizează o mărunțire avansată a globulelor de grăsime.

Următoarea fază este smântânirea laptelui, adică extragerea unei anumite cantități de grăsime din lapte în vederea normalizării la procentul de grăsime dorit.

Faza cea mai importantă din procesul tehnologic de fabricație al laptelui este pasteurizarea la 73-80°C 20 sec, fază în care are loc distrugerea microorganismelor, în vederea obținerii unui produs sigur pentru consumatori. Laptele pasteurizat se răcește , se ambalează în condiții de siguranță în pungi și se depozitează la 2-8 °C, în vederea livrării. Termenul de valabilitate este de 7 zile.

Laptele de consum trebuie să fie un lichid omogen, lipsit complet de impurități, având o consistență fluidă, culoare albă, ușor gălbuie și cu gust plăcut, dulceag, de lapte proaspăt.

2. Produsele lactate acide

Efectele benefice ale produselor lactate acide sunt cunoscute încă din antichitate. Chiar un proverb antic spune: „*Bea lapte acru și vei avea o viață îndelungată.*”

Valoarea biologică a acestor produse este îmbunătățită deoarece proteinele sunt

predigerate de microorganismele din culturile lactice. Prin fermentare în intestinul gros se produce acidul propionic, fiind cunoscut și demonstrat că reduce colesterolul sintetizat în ficat. Aceste produse au și calități curative care se datorează faptului că ele conțin toate componentele nutritive ale laptelui, dar sub o formă mai ușor accesibilă pentru organism. Studii recente au arătat că un consum regulat de iaurt poate mări eficiența sistemului imunitar. Produsele lactate acide au rol benefic în cazul persoanelor iradiate în terapia cancerului.

Produsele lactate acide se pot obține din orice fel de lapte a cărui compoziție permite o dezvoltare normală a bacteriilor lactice. Din categoria produselor lactate acide, firma noastră produce: iaurt, sana și lapte bătut, obținute din lapte integral cu 3,6 % grăsime. Laptele destinat obținerii produselor lactate acide trebuie să aibă o compoziție normală, grad ridicat de prospețime și un grad redus de contaminare. La recepția laptelui se mai urmăresc: caracterele organoleptice ale laptelui și proprietățile fizico-chimice.

În continuare, laptele este supus operației de filtrare și curățire pentru eliminarea impurităților.

Omogenizarea laptelui are efecte benefice asupra calității produsului finit: gust și aromă plăcută, eliminare redusă de zer și crește conservabilitatea.

Pasteurizarea laptelui este o fază importantă deoarece în această etapă se distruge microflora patogenă. Pasteurizarea se realizează la temperatura de 85-90° C 30 min. Însămânțarea laptelui se face la 26-48° C, în funcție de produsul pe care dorim să-l obținem.

Ambalarea se realizează în recipiente la care a fost verificată în prealabil starea de igienă și integritatea.

Termostatarea este etapa în care culturile de bacterii lactice acționează asupra componentelor din lapte, și se realizează la 24-45° C, în funcție de sortiment. Ambalarea se realizează în pahare de 0,200 Kg pentru iaurt și sana, și găleți de 1 Kg pentru laptele bătut. Procesul tehnologic se încheie cu depozitarea la 2-8° C. Termenul de valabilitate este de 20 zile.

Produsele lactate acide trebuie să se prezinte ca o masă omogenă, vâscoasă, fără aglomerări de grăsime sau substanțe proteice, de culoare alb-gălbuie, și cu gust plăcut aromat.

3. Smântâna de consum

Smântâna este un produs lactat cu o valoare nutritivă superioară laptelui, datorită conținutului ridicat în grăsime și se obține prin separarea grăsimii. Compoziția chimică a smântânii este asemănătoare cu cea a laptelui, având doar un conținut ridicat de grăsime. Calitatea smântâniidestinată pentru consumul ca atare, sub formă de frișcă sau fermentată, este dependentă de calitatea laptelui materie primă.

Sortimentele de smântână pe care firma noastră le produce sunt:

- smântână fermentată de 12%
- smântână fermentată de 15%
- smântână fermentată de 20%

smântână fermentată de 25%

smântână dulce 20%

- smântână dulce/frișcă de min. 32%

Laptele destinat obținerii smântânii trebuie să fie un lapte de calitate, la care sunt urmăriți parametrii organoleptici, fizico-chimici. Înainte de obținerea propriu-zisă a smântânii, după recepția cantitativă și calitativă, laptele este filtrat, curățat.

Smântâna este un produs obținut prin separarea grăsimii, prin procedeul industrial de centrifugare a laptelui. Smântâna fermentată este un produs realizat prin procesarea smântânii dulci pasteurizate.

Smântâna rezultată din separarea laptelui se pasteurizează la temp. de 85-90⁰C, în pasteurizatoare cu plăci sau vane de pasteurizare.

Se face răcirea smântânii la temp. de însămânțare 30-35⁰C și trecerea în vana de fermentare, timp în care se face și omogenizarea smântânii; se face însămânțarea cu maia pentru smântână, în proporție de 3-5% și se amestecă timp de 10-15 min. pentru ca maiaua însămânțată să se disperseze uniform în masa de smântână.

Fermentarea se face la temp. 25-35⁰C, până când aciditatea ajunge la 50-90⁰T și smântâna se consideră maturată.

Pentru smântâna dulce și frișcă, procesul tehnologic parcurge aceiași pași ca și la smântâna fermentată, diferența constă în faptul că smântâna dulce nu se însămânțează cu culturi de bacterii lactice și se răcește la 20-25⁰C, după care se ambalează în găleți de 500 g sau găleți de 5-10 Kg și se depozitează la 2-8⁰C.

Ambalarea se realizează în găleți de 0,500, 0,900-1,00Kg și pahare de 0,200 Kg și se depozitează la 2-8⁰C. Termenul de valabilitate este de 20 zile, pentru smântâna fermentată, și 10 zile pentru smântâna dulce și frișcă.

Smântâna trebuie să se prezinte ca o masă omogenă, vâscoasă, alb-gălbuie, uniformă, cu gust plăcut, aromat, de fermentație lactică.

Smântâna de 12-15% o recomandăm în scopuri dietetice, datorită procentului scăzut de grăsime și colesterol.

Smântâna de 20-25 % este recomandată pentru pregătirea supelor, la ciorbe, sosuri, dresinguri.

Smântâna dulce și frișca o recomandăm pentru produsele de cofetărie, patiserie, la prepararea cremelor, sosurilor, deserturilor, ca adaos pentru cafea.

4. Brânzeturi proaspete

Brânza proaspătă de vacă este unul din sortimentele de brânzeturi cu cea mai largă răspândire în țara noastră. Se obține din prelucrarea laptelui de vacă degresat și constituie un aliment de mare valoare nutritivă și dietetică. Materia primă pentru obținerea brânzei de vacă dietetice este laptele de vacă integral care înainte de a intra în fabricație este supus recepției cantitative și calitative conform parametrilor prezentați mai sus.

Operațiile următoare constă în filtrarea și curățirea laptelui. Laptele se normalizează la un

conținut de grăsime de 0.1 – 0.5%, se pasteurizează la temperatura de 73-80 °C timp de 20 de secunde și, după răcire la 23-28°C, se adaugă maiaua și se încheagă. Coagulul se taie în coloane cu secțiunea pătrată cu latura de 8 – 12 cm.

După sifonarea zerului, coagulul se introduce în sedile pătrate care, după închidere, se supun autopresării. Pentru a elimina o cantitate mai mare de zer, se practică și o slabă presare a coagulului. Brânza stoarsă este răcită, realizând astfel o consistență fină, untoasă, moale, nesfărâncioasă, de culoare alb până la alb-gălbuie, cu gust proaspăt, plăcut.

După ambalare în pungi de polietilenă de 0,500Kg, este depozitată la temperatura de 2 – 8°C. Termenul de valabilitate este de 10 zile.

Brânza de vacă este un produs folosit în industria patiseriei, cofetăriei, fiind folosită pe scara largă de către gospodine la prepararea prăjiturilor, papanășilor, diferitelor creme de brânză cu adaos de iaurt, sana și condimente.

Brânza dietetică este un aliment ideal pentru persoanele bolnave supuse diferitelor regimuri de viață.

5. Brânzeturi în saramură

Brânza telemea este produsul proaspăt sau maturat obținut prin scurgerea zerului după coagularea laptelui. Laptele materie primă se recepționează din punct de vedere cantitativ și calitativ după parametri prezentați mai sus, se curăță, se filtrează și se pasteurizează la temp. de 73-80°C. După răcire la 32-35°C, se adaugă culturile de bacterii lactice, care fermentează lactoza cu formare de acid lactic, crescând astfel aciditatea laptelui care coagulează. Pentru a obține o consistență ridicată și pentru a favoriza eliminarea zerului din produs, după pasteurizare se adaugă clorura de calciu în proporție de 15-20 gr. soluție/100 l lapte.

Coagulul obținut se scoate pe crinte acoperite cu sedile pentru scurgerea zerului. După o presare prealabilă, produsul se taie în bucăți paralelipipedice-pătrate și se introduce în saramură 20% concentrație. Bucățile de telemea trebuie să fie omogene, cu scurgere liberă de zer, moale, ancheoasă, nesfărâncioasă, culoare uniformă în toată masa, cu gust și miros caracteristic. Depozitarea se realizează la 2-8 °C, iar termenul de valabilitate este de 45 zile.

Telemeaua se livrează proaspătă, în cutii de plastic cu saramură de zer 5 %, sau vidată, în pungi de 0,300-0,500Kg.

Acest produs se poate obține din lapte de vacă, bivoliță și oaie sau în amestec, acestea trebuind să aibă un grad redus de infecție și un grad ridicat de prospețime.

Brânza telemea o recomandăm pentru diferite aperitive, salate, fiind folosită la

preperarea diferitelor mâncăruri: paste, sosuri, produse de patiserie.

6. Brânzeturi opărite

Brânza opărită este produsul proaspăt sau maturat obținut prin scurgerea zerului după coagularea laptelui. Laptele materie primă se recepționează din punct de vedere cantitativ și calitativ după parametri precizați mai sus, se filtrează și se curăță, după care se pasteurizează la temp. de 73-80⁰C. După răcire la 32-36⁰C, se adaugă culturile de bacterii lactice care fermentează lactoza cu formare de acid lactic, crescând astfel aciditatea laptelui, și se adaugă cheagul pentru formarea coagulului. Pentru a obține o consistență ridicată și pentru a favoriza eliminarea zerului din produs, după pasteurizare, se adaugă clorura de calciu în proporție de 15-20 gr. soluție/100 l lapte. Coagulul obținut se scoate pe crinte acoperite cu sedile pentru scurgerea zerului. După aceea, se lasă la maturat pentru creșterea acidității, se mărunțește și se opărește în saramură 10 %. Cașul opărit se modelează și se așează în forme. Se maturează câteva zile la 11-14⁰C, se ambalează în pungi de 0.100 Kg, 0,500 Kg, 1,5 kg, 2 kg. Termenul de valabilitate este de 90 zile.

Acest produs se poate obține din lapte de vacă, bivoliță și oaie sau în amestec, acestea trebuind să aibă un grad redus de infecție și un grad ridicat de prospețime.

Cașcavalurile trebuie să se prezinte ca și bucăți de dimensiuni uniforme, suprafață netedă, uniformă, de culoare gălbuie, fără crăpături, se admit ușoare urme provenite din cutele pânzei și urme de la găurile formei, miez curat, omogen, fără urme de mușgai, cu rare ochiuri de fermentare de max. 10 mm, neuniform răspândite, pastă semitare, elastică, omogenă în toată masa, culoare gălbuie până la galben, uniformă în toată masa produsului, gust și miros plăcut, caracteristic sortimentului, potrivit de sărat, fără miros și gust străin.

Sortimentele de cașcavaluri pe care le producem sunt:

- Cașcavalul Appetit - se folosește pentru aperitive, paste, sosuri

Cașcavalul Rucăr- se folosește pentru aperitive, paste, sosuri, consumat alături de o pâine și un vin bun, dulce, moale

Cașcavalul Mozzarella - se folosește cu succes în pizzerii și patiserii

Cașcavalul Boccancino – se utilizează pentru obținerea diferitelor salate

Cașcavalul Dalia - se folosește pentru aperitive, paste, sosuri, în combinație cu diferite legume, fructe.