

DIVISIONE LATTIERO CASEARIA

CONSERVAZIONE/MATURAZIONE DEL FORMAGGIO A PASTA FILATA TIPO PROVOLONE

Agli operatori del settore lattiero-caseario è noto come gradualmente il freddo sia entrato a far parte della vita di ogni caseificio diventando uno degli strumenti più preziosi per il raggiungimento di qualificati risultati tecnologici; la sua indispensabilità si sta sempre più evidenziando anche là dove fino a pochi anni fa non si osava in nome della "tradizionalità" e cioè nella climatizzazione degli ambienti adibiti alla conservazione e maturazione formaggi a pasta filata.

La stagionatura, si sa, è un complesso di trasformazioni chimico-biologiche estremamente complesse, le cui finalità sono quelle di conferire ad ogni tipo di formaggio particolare odore e sapore nonché struttura ed aspetto esteriore. Pertanto, al di là delle problematiche legate alle difficoltà di lavorazione delle materie prime, è indispensabile che il formaggio provolone trascorra il necessario periodo di stagionatura in ambienti che abbiano caratteristiche tali da garantire quei processi enzimatici che caratterizzano il complesso di trasformazioni in maturazione.

Ecco, quindi, che nei processi di stagionatura va sottolineato un ruolo determinante ai seguenti fattori:

- A)** la temperatura da mantenere in ambiente;
- B)** il grado igrometrico da mantenere in ambiente;
- C)** un adeguato numero di ricambi aria al giorno in ambiente per evitare che la formazione dei prodotti gassosi durante i processi di maturazione del formaggio (nel caso specifico produzione di gas ammoniacali) non abbiano ad influire negativamente sul prodotto stesso.

Soltanto garantendo in un determinato ambiente le condizioni ottimali di conservazione quindi le condizioni termoigrometriche ed i rinnovi d'aria, è possibile assicurare al provolone quel microclima indispensabile ad esaltarne la tipicità.

TECNICA DEL FREDDO, azienda che ha sempre operato con attenzione nel settore alimentare ed in particolare nel comparto lattiero-caseario, ha studiato, realizzato ed affinato negli anni una tecnologia impiantistica adatta ad assicurare agli operatori di settore uno strumento in grado di permettere loro di assecondare in modo ottimale la maturazione del formaggio provolone.

Tale tecnologia si basa essenzialmente sul trattamento forzato dell'aria ambiente mediante centrali di preparazione aria le quali, opportunamente dotate di batterie di raffreddamento, batterie di riscaldamento, sistema di umidificazione e sezione ventilante, sono in grado di creare le condizioni ideali alla conservazione.

Quindi, attraverso sistemi a microprocessore collaudati ed affidabili, l'utente seleziona le condizioni termogrometriche desiderate e più opportune in relazione al prodotto conservato.

Particolare importanza riveste anche la distribuzione dell'aria in ambiente per la delicatezza del prodotto. Pertanto, relativamente ai volumi d'aria da ricircolare che sono il frutto e la conseguenza di bilanci termici appropriati nonché di studiati salti termici in fase di raffreddamento e riscaldamento, **TECNICA DEL FREDDO** progetta e realizza anche sistemi di mandata e ripresa aria che permettono una distribuzione ambientale uniforme. Così a seconda della situazione logistica degli ambienti destinati alla stagionatura, **TECNICA DEL FREDDO** adotta la miglior soluzione ai fini di garantire le minori velocità di transito dell'aria e tali da non influenzare né molestare il prodotto stoccato. In tal modo è possibile realizzare una climatizzazione uniforme su tutta l'altezza dell'ambiente garantendo ad ogni forma il medesimo trattamento.

Attraverso le unità di trattamento aria è possibile, mediante appositi canali di adduzione, prelevare dall'esterno il quantitativo di aria di rinnovo desiderato. Un corretto apporto di aria "nuova" e ricca di ossigeno è della massima importanza al fine del controllo delle formazioni di prodotti gassosi durante i processi di trasformazione.

TECNICA DEL FREDDO, quindi, progetta e realizza i propri impianti nel rispetto di quella tecnologia impiantistica tesa ad offrire all'utente uno strumento di lavoro unico ed insostituibile e tale da garantire risultati ottimali in termini qualitativi.

Questa tecnologia, frutto sia delle potenzialità progettuali interne che di esperienze acquisite, è anche il risultato di progetti sviluppati e concretizzati con i più qualificati produttori del comparto. E' infatti questo dialogo continuativo con gli operatori che permette a **TECNICA DEL FREDDO** di poter vantare a suo favore un bagaglio di conoscenze tali da poter soddisfare ogni specifica esigenza di conservazione di formaggi a "pasta filata" nel rispetto delle finalità tecnologiche prefissate.