



Ordena de l'1 al 8 les passes per a l'elaboració del formatge.





Relaciona cada descripció amb la seva imatge.

LA PASTEURITZACIÓ

Es manté la llet calenta, entre 65° i 70°, durant 5 minuts.

La pasteurització destrueix els microorganismes perjudicials, però alhora destrueix la flora beneficiosa, fonamentalment bacteris làctics i alguns enzims importants per a la maduració de formatges.



EXTRACCIÓ DEL XERIGOT (1)

Es fan uns talls i es remou el quallat per facilitar la separació del líquid, el xerigot, de la part sòlida, el formatge.



EXTRACCIÓ DEL XERIGOT (2)

Es fa servir una taula amb una planxa foradada per iniciar la separació entre el formatge i el xerigot.



LA COAGULACIÓ (1)

Amb la llet a una temperatura d'uns 39° s'hi afegeix clorur càlcic (CaCl_2) i es deixa reposar uns 5 minuts.

El clorur càlcic afavoreix la coagulació.



LA COAGULACIÓ (2)

Es dissol un poc de quall en aigua i s'afegeix a la llet. Després de 45 minuts en repòs la llet ja s'haurà presa (quallat) i s'haurà format el formatge.

La coagulació consisteix en una sèrie de modificacions físico - químiques de la caseïna (proteïna de la llet).



EL FORMATGE

Passades unes hores s'haurà completat l'extracció del xerigot i ja es podran desmotllar les peces de formatge.



EL XERIGOT

Del xerigot que queda al final del procés, encara en podríem fer brossat o llet formatjada.



EXTRACCIÓ DEL XERIGOT (3)

S'omplen els motlles que donaran forma al formatge i on s'acabarà de separar el xerigot.

