

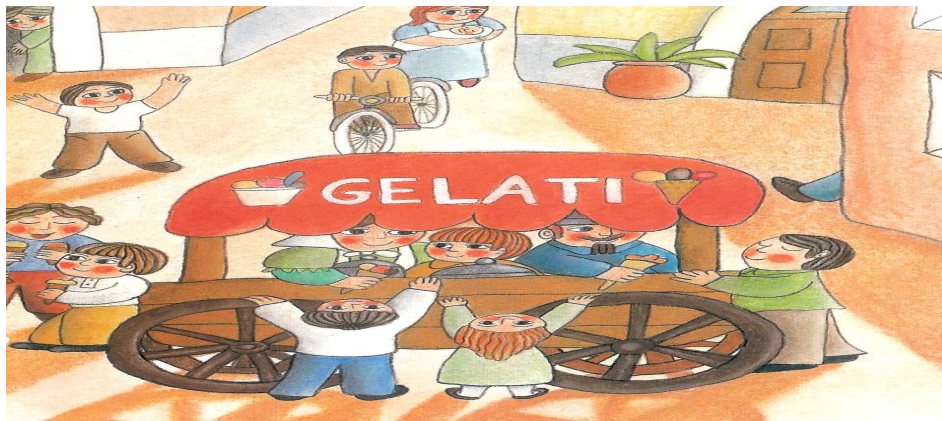
Capitolo 4 °

Tecniche di produzione

LA OMOGEINIZZAZIONE

**DELLE MISCELE PER LA PRODUZIONE DEL
IL TIPICO GELATO ARTIGIANALE ITALIANO**

L' OMOGEINIZZATORE



© copywriter, editor e copyeditor

gelatomaster@yahoo.it

www.maestrigelatieri.it - www.gelatomasters.it

OMOGEINIZZATORE

La preparazione delle miscele, come abbiamo visto è una delle fasi più importanti di tutto il processo produttivo del gelato.

1° PREPARAZIONE ED IL CONTROLLO DELLE MATERIE PRIME

2° CONTROLLO DEGL' INGREDIENTI CHE SI ADOPERERANNO

3° PESARE E MESCOLARE TUTTI I COMPONENTI DELLA MISCELA

3° INTRODURLI NELLA VASCA DI PASTORIZZAZIONE

4° IL LORO TRATTAMENTO ALLA TEMPERATURA DI:

**PASTORIZZAZIONE(+85°C), E DELL' RAFFREDDAMENTO(+4°C)
DELLA EVENTUALE MATURAZIONE(ALMENO 4 ORE)
E ORA IL PROCESSO DELLA OMOGEINIZZAZIONE**

SE MAI CE NE FOSSE BISOGNO

Artigianalmente parlando tutto dipende dalla natura dei grassi aggiunti, se solidi come il burro anidro **99%** di tenore di grasso e **1%** di umidità, oppure quello abitualmente consumato in casa **83%** di tenore di grasso, **2%** magri del latte e **15%** di umidità, o grassi di altra natura, di origine vegetale piuttosto che animale, ebbene in questo caso, è necessaria la:

OMOGEINIZZAZIONE

Non è strettamente necessaria, se si usa della panna animale classica da pasticceria o gelateria, derivata dal latte con i grassi già in soluzione ed omogenei.



copywriter, editor e copyeditor



Lo scopo della omogeneizzazione, è quello di rendere il più uniforme possibile la struttura della miscela di ingredienti che la compongono.

Con ingredienti di natura e stato fisico diverso, le parti secche (i solidi), in soluzione o in sospensione.

I liquidi: l'acqua presente negli ingredienti, come il latte, la panna o il tuorlo dell' uovo, in emulsione con i grassi.

Omogeneizzare, significa ridurre a dimensioni molto piccole e tutte uguali le parti che compongono la struttura della miscela, formando così un' emulsione stabile ed uniforme, soprattutto i globuli di grasso portandoli a diametri estremamente piccoli, in micron.

UN MICRON CORRISPONDE AD UN MILLESIMO DI MILLIMETRO

I vantaggi della omogeneizzazione sono: gusto più intenso, struttura più fine, maggiore stabilità della miscela e dunque del gelato stesso.

COME SI OTTIENE LA OMOGENEIZZAZIONE

La omogeneizzazione è un processo meccanico ottenuto mediante un flusso continuo e forzato del prodotto attraverso una valvola a determinate condizioni di temperatura e pressione. Si effettua, o durante il riscaldamento o durante la fase di raffreddamento della miscela, all' interno e nel tempo del ciclo di pastorizzazione.



copywriter, editor e copyeditor



La miscela passa attraverso l'omogenizzatore e subisce il trattamento di omogeneizzazione ad una temperatura tra i **60°C** e i **70°C** e ad una pressione in millibar di **130-150**.

Tutte le particelle della miscela in essa sospese vengono frantumate e disperse in modo uniforme nella massa.

L'omogenizzatore piccolo o grande che sia viene messo e collegato in linea tra un pastorizzatore e un tino maturatore e di mantenimento, oppure meglio tra due pastorizzatori.



copywriter, editor e copyeditor