

## Processamento do iogurte

## Introdução

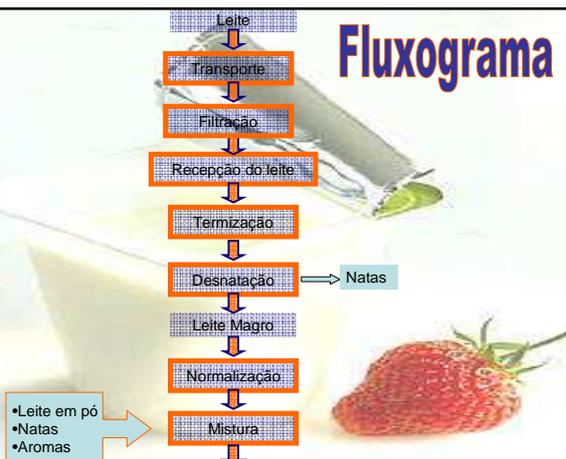
- O iogurte é um produto lácteo fresco, obtido pela fermentação do leite com cultivos pró-simbióticos de *Streptococcus thermophilus* e o *Lactobacillus bulgaricus*.

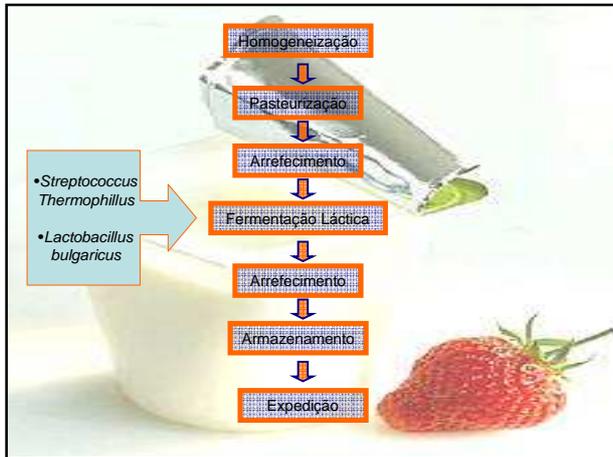
## Processamento do iogurte

### ■ Classificação dos iogurtes:

- 1º- COM CREME: matéria gorda mínima de 6g/100g;
- 2º- INTEGRAIS: matéria gorda mínima de 3g/100g;
- 3º- PARCIALMENTE DESNATADOS: matéria gorda máxima de 2,9g/100g;
- 4º- DESNATADOS: matéria gorda máxima de 0,5g/100g.

## Fluxograma





## Conclusão

- O iogurte é um produto simples e de fácil consumo;
- Deve ser mantido a uma temperatura fria para não alterar as suas características;
- O iogurte tem um período de validade de aproximadamente 35 dias.

## Bibliografia

- Wikipédia.[em linha].**Iogurte**. [s.d.]. [Consult. 6 Out.2007]. Disponível em WWW:URL:<http://pt.wikipedia.org/wiki/iogurte>
- Danone Brasil.[em linha]. **Processo de fabricação do iogurte**. [s.d.]. [Consult. 6 Out.2007].Disponível em WWW:URL:<http://www.danone.com.br/estudantes.php?mostra=2>
- IOGURTE.COM [em linha]. **Sondagem**. [s.d.]. [Consult. 6 Out.2007]. WWW:URL:[http://www.iogurte.com/index.php?actio n=versondagem&subaction=1&id\\_sondagem=19](http://www.iogurte.com/index.php?actio n=versondagem&subaction=1&id_sondagem=19)

## Termização

- Facilita a coagulação e elimina as bactérias patogénicas e outros microrganismos contaminantes indesejáveis.

## Desnatação

- Consiste na separação dos componentes do leite, nomeadamente a sua matéria gorda.



## Normalização

- É o processo que tem como finalidade normalizar o leite de acordo com a norma existente.



## Mistura

- Ocorre para obtermos um teor de gordura desejável, para isso vamos adicionar alguns ingredientes ao leite.



## Homogeneização

- O seu objectivo é reduzir o tamanho dos glóbulos de gordura.



## Pasteurização

- Tem como função destruir os microrganismos patogênicos e eliminar grande parte da flora microbiana do leite.



## Arrefecimento

- A sua função é reduzir a actividade metabólica da cultura inicial.



## Fermentação Láctica

- Consiste na transformação da lactose em ácido láctico, através das bactérias do iogurte:
  - *Lactobacillus bulgaricus*;
  - *Streptococcus thermophilus*.



## Arrefecimento

- Este acontece quando o produto atinge a acidez desejada.



## Armazenamento

- Os iogurtes são embalados de modo a manter a sua qualidade, para isso são armazenados em câmaras frias.

