



Escola Superior Agrária de Coimbra
Licenciatura Eng. Alimentar

Iogurte Sólido com Aroma



Elaborado por:

Joana Rodrigues nº20703020

José de Sousa nº 20708048

Luis Jordão nº 20803046

Susana Torão nº 20803050

Ano lectivo
2009/2010

O QUE É O IOGURTE?

O iogurte é um produto fresco que se obtém por acção fermentativa das bactérias lácteas *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* sobre o leite.

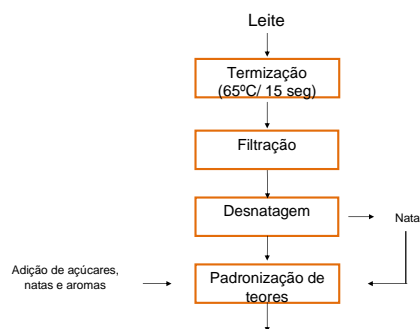
Existem 3 tipos de iogurtes: sólido, líquido e batido



13-11-2009 Processamento Geral de Alimentos

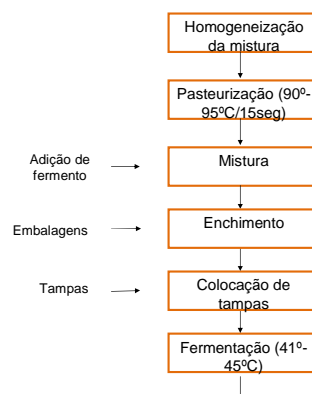
2

FLUXOGRAMA DO PROCESSO DE FABRICO DE IOGURTE SÓLIDO COM AROMA



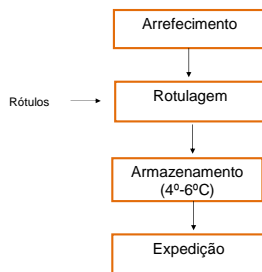
13-11-2009 Processamento Geral de Alimentos

3



13-11-2009 Processamento Geral de Alimentos

4



FIM



TERMIZAÇÃO

- Processo térmico: a 65°C durante 15 segundos;
- Ocorre num permutador de placas;
- Objectivo: destruir a maior parte da carga microbiana existente no leite.



DESNATAGEM

- Esta etapa ocorre em duas centrifugações:
 - 1ª todas as impurezas do leite são removidas;
 - 2ª devido à menor densidade da gordura em relação ao leite desnatado existe a separação entre a nata e o leite.



Exemplo para montagem do modelo 29 e 108 GR

PASTEURIZAÇÃO

- Processo térmico: a 90-95°C durante 15 segundos;
- Seguidamente, toda a mistura é arrefecida a 42°;
- Objectivo: eliminar os microrganismos presentes na mistura.

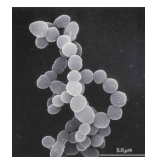
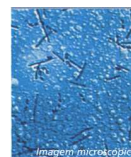


13-11-2009 Processamento Geral de Alimentos

9

FERMENTAÇÃO

- As bactérias lácticas *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus* desenvolvem-se e degradam a lactose em ácido láctico;
- A acidez aumenta ficando com um pH próximo dos 4,6 -> corresponde ao valor isoelectrico da caseína, o que permite a coagulação.



13-11-2009 Processamento Geral de Alimentos

10

ARMAZENAMENTO

- Aqui ocorre um processo térmico: Refrigeração, entre os 4° e os 6°C;
- Objectivo: diminuir a actividade microbiana e a velocidade das reacções químicas, de modo a garantir a qualidade do produto.



13-11-2009 Processamento Geral de Alimentos

11