

FABRICACIÓ DE FORMATGES: CONCEPTES BÀSICS

Principals passos per a l'elaboració de formatges



1. Tractament de la llet

- Recepció de la llet com a matèria primera.
- Ompliment de les cubes amb llet pasteuritzada o crua i coagulació.
- Cort de la llet.
- Escalfament a temperatures entre 30 °C i 50 °C.
- Ompliment de motlles per a premsatge.

2. Bany de salmorra

Una vegada el formatge surt de la premsa i ja es troba **desemmotllat**, és introduït en un bany d'aigua i sal durant un temps determinat. La **concentració de sal i el temps d'immersió** depenen segons quin tipus de formatge es vol obtenir.

3. Escórrer de l'aigua de salmorra

Existeixen dos mètodes:

- **Orejat del formatge.** Mètode tradicional amb una durada entre 1 i 3 dies.
- **Bufadors d'aire.** Mètode d'ús industrial que permet major eficiència durant la fabricació.

4. Tractament amb recobriment protector

Tipus de recobriments:

- Plàstics
- Basats en gomes o cel·luloses
- Basats en altres agents filmògens

Tipus d'aplicacions:

- Per bany d'immersió
- Per pintat a esprai
- Amb màquina de raspalls
- Aplicació manual

5. Maduració i curació

El temps varia segons la classe de formatge:

- Formatge fresc (<5 dies)
- Formatge tendre (entre 5 i 30 dies)
- Formatge semi (entre 30 dies i 60 dies)
- Formatge curat, dur o vell (>60 dies)

La **temperatura** i humitat són un factor important a controlar.

6. Pintat final

- Evitar el creixement de floridures i llevats una vegada venut el formatge.
- Acabat final distintiu de cada fabricant.
- Evita problemes per cops i frecs a l'escorça dels formatges.