

VERARBEITUNG VON MILCH IN RAHM, MAGERMILCH, TOPFEN UND MOLKE



Rohmilch ca. 100l



Separation

Milchzentrifuge FJ 130

30-42% Fett
Rahm ca. 8-12l

Magermilch ca. 88-92l
weniger als 0,2% Fett

Pasteurisation

Mini Pasteurisator FJ 15



oder direkt

86°F

Auf ca. 32-35°C erhitzen

Kettle FJ 90



Reifen lassen ca. 2-3
Tage ca. 8°C

Auf ca. 30°C für ca. 20-
24h halten



Butter herstellen

Buttermaschine FJ 32

Auf ca. 64-80°C erhitzen 158°F

Mixen

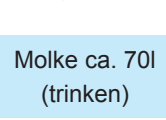


Butter ca. 3,2-4,8kg

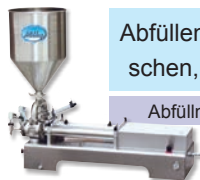
Buttermilch ca. 5,2-6,8l



Topfen ca. 18kg
(nicht fett)



Molke ca. 70l
(trinken)



Abfüllen in Gläser, Fla-
schen, Becher 150ml

Abfüllmaschine SGF 2



Abfüllen in Gläser, Fla-
schen, Becher 500-1000ml

Abfüllmaschine SGF 2



Ungefähre Mengenangaben der verschiedenen Produkte.
Abhängig von der Milch, Behandlung, Qualität, etc.

VERARBEITUNG VON VOLLMILCH



Milch ca. 100l



Pasteurisation ca. 74°C 165,2°F

Käsekessel P 100 CK

Auf ca. 34°C abkühlen 93,2°F



Starter und Kultur hinzufügen



2-14h Wartezeit (abhängig vom Käsetyp)



Verteilung mit Käseharte



Mixen



Käse herausnehmen und in Formen füllen

Pressen

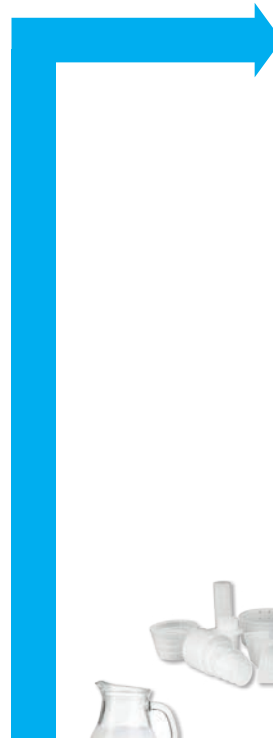
Käsepresse FJ 2/50 PCP

Käse ca. 12kg



© Coprid, yevgenromanenko/Thinkstock

Ungefähre Mengenangaben der verschiedenen Produkte.
Abhängig von der Milch, Behandlung, Qualität, etc.



Auf ca. 87°C-90°C erhitzen 188,6°F-194°F

Temperatur erhöhen (max. 92°C) max. 197,6°F

Albumin Topfen ca. 1kg Ricotta



Ricotta herausnehmen und in Formen füllen



Flüssigkeit - kann mit Sirup vermischt werden



Abfüllen in Gläser, Flaschen, Becher

Abfüllmaschine SGF 2



JOGHURT HERSTELLEN



Milch ca. 100l



Pasteurisation ca. 90°C-95°C 194°F-203°F

Kessel P 100 EC/P

Auf ca. 50°C abkühlen 122°F



Joghurtkultur hinzufügen



Festes Joghurt ca. 100l



Flüssiges Joghurt ca. 100l

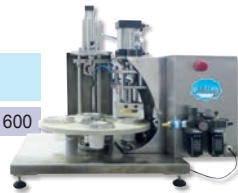
In Becher füllen 150-200ml

Abfüllmaschine SGF 2



Verschließen

Becher-Verschlussmaschine BP 600



Joghurt in Becher reifen lassen 6-8h ca. 43°C 109,4°F



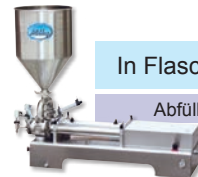
Joghurt in Becher reifen lassen 6-8h ca. 43°C 109,4°F

Joghurt flüssig mixen



In Flaschen füllen 500ml

Abfüllmaschine SGF 2



Ungefähre Mengenangaben der verschiedenen Produkte.
Abhängig von der Milch, Behandlung, Qualität, etc.