



Ordena de l'1 al 8 les passes per a l'elaboració del formatge.





Relaciona cada descripció amb la seva imatge.

### LA PASTEURITZACIÓ

Es manté la llet calenta, entre 65° i 70°, durant 5 minuts.

La pasteurització destrueix els microorganismes perjudicials, però alhora destrueix la flora beneficiosa, fonamentalment bacteris làctics i alguns enzims importants per a la maduració de formatges.



### EXTRACCIÓ DEL XERIGOT (1)

Es fan uns talls i es remou el quallat per facilitar la separació del líquid, el xerigot, de la part sòlida, el formatge.



### EXTRACCIÓ DEL XERIGOT (2)

Es fa servir una taula amb una planxa foradada per iniciar la separació entre el formatge i el xerigot.



### LA COAGULACIÓ (1)

Amb la llet a una temperatura d'uns 39° s'hi afegeix clorur càlcic ( $\text{CaCl}_2$ ) i es deixa reposar uns 5 minuts.

El clorur càlcic afavoreix la coagulació.



### LA COAGULACIÓ (2)

Es dissol un poc de quall en aigua i s'afegeix a la llet. Després de 45 minuts en repòs la llet ja s'haurà presa (quallat) i s'haurà format el formatge.

La coagulació consisteix en una sèrie de modificacions físico - químiques de la caseïna (proteïna de la llet).



### EL FORMATGE

Passades unes hores s'haurà completat l'extracció del xerigot i ja es podran desmotllar les peces de formatge.



### EL XERIGOT

Del xerigot que queda al final del procés, encara en podríem fer brossat o llet formatjada.



### EXTRACCIÓ DEL XERIGOT (3)

S'omplen els motlles que donaran forma al formatge i on s'acabarà de separar el xerigot.

