

Omogeneizzatore

L'omogeneizzazione è un processo meccanico che consiste nel ridurre le dimensioni dei globuli di grasso contenuti nel latte.

L'azione meccanica, esercitata ad alte pressioni, frantuma i globuli di grasso riducendoli in particelle di dimensioni minutissime, in modo che essi possano mantenersi in sospensione e distribuirsi uniformemente nel liquido in cui sono dispersi. Questo processo, distruggendo la membrana protettiva dei globuli di grasso, consente da un lato di evitare la formazione della linea di crema di affioramento nei recipienti in cui è contenuto il latte, e dall'altro di migliorare la digeribilità del latte stesso, poiché le particelle di grasso ridotte in dimensioni così piccole possono essere più facilmente attaccate dai succhi gastrici.

L'omogeneizzatore viene inoltre impiegato nell'industria alimentare per rendere più cremosa ed omogenea la ricotta prima del confezionamento.

La TECNOLAT S.p.A. commercializza vari modelli di omogeneizzatori.

