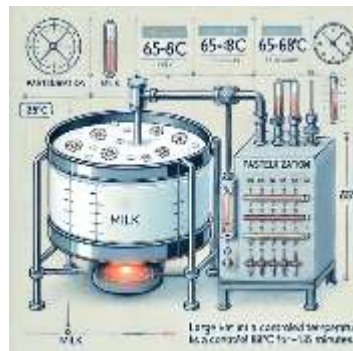


BULETIN TEKNIK - 2024

Djath i Bardhë 100% qumësht dhie

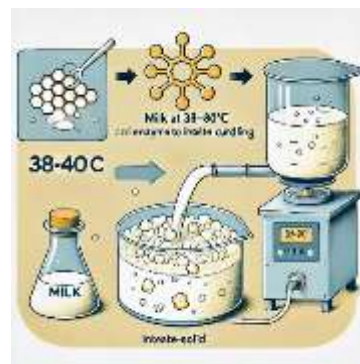
1. Pasterizimi i qumështi

- Ngrohje në temperatura 65° 68°C
- E mbajmë në këto temperature për 15-20 minuta



2. Ftohja e qumështit

- Zbaresim temperaturen në 38°-40°C



3. Hedhja e fermenteve laktik

- Mbajmë temperaturen në 38-40°C
- Shtojmë kulturat bakteriale/fermente ose kos të një dite më pare (40g për 100 litra)



4. Mpiksja e qumështit

- Mbajmë temperaturen në rreth 38°C
- Shtojmë mullzen
- Të tregojmë kujdes deri sa të formohet mpiksja (40-50 minuta)

5. Shpërbërja e mpiksjes së djathit

- Presim mpiksjen duke e ndarë në copëza nga 2cm
- Shpërbëjmë mpiksjen me (spino) në dimensione sa kokrrat e misrit.
- Fikim kaldajen dhe e lëmë të pushoje për rreth 40 minuta

6. Heqja e hirres dhe vendosja nëpër forma

- Hiqet masa e mpiksur dhe vendoset nëpër forma
- Ndihmojmë heqjen e hirres duke shtypur format me dorë, ndërsa nëse përdorim një garzë e shtërnojmë masen ma anë të garzes. E lëmë të pushojë për 3 orë, pastaj e rrotullojmë formen ose garzen dhe e lëmë të poshojë edhe për 3 orë të tjer.
- Pas 6 orësh e heqim djathin nga format ose garzat
- E lëmë që të pushojë për 12 orë

7. Maturimi

- Format duhet të qëndrojnë të zhytura në shëllirë për 6 ditë, para se të shiten

8. Stazhonimi

- Pas 6 ditësh maturimi, stazhonimi kërkon ndërrimin e shëllirës (gjatmonë me një përqëndrim prej 7-10% dhe sipas madhësisë së formave)
- Në dhomen e stazhonimit mbajmë temperaturën e ambientit në rreth 20°C Shëllira duhet të ndërrohet sërish pas rreth 20 ditësh

9. Konservimi

- Pas 30 ditësh stazhonimi format mund ti vendosim në dhoma frigoriferike në temperatura nga 6°C deri në 10°C. I mbajmë format të gatshme në dhomë

10. Paketimi

- Paketimi manual: Djathi tradicionalisht mund të ruhet në qese plastike ose kavanoza me solucion kripë për ruajtje më të gjatë.
- Paketimi modern: Me zhvillimin e teknologjisë, përpunimi vakum është bërë i njohur, duke siguruar një jetë më të gjatë dhe transport më të sigurt për produktin.
- Etiketimi: Produkti etiketohet me informacion si përbërësit, datën e prodhimit, dhe datën e skadencës. Në disa raste, etiketat përmbajnë edhe informacione mbi origjinën dhe metodat e përpunimit.

