

PIANO STUDI CORSO ONAF I LIVELLO

1. **Tecnica d'assaggio dei formaggi - parte I**
I sensi: vista, olfatto, gusto, tatto, udito
La tecnica di assaggio
Terminologia per l'assaggio e la valutazione della struttura
2. **Tecnica d'assaggio dei formaggi - parte II**
La degustazione amatoriale, l'analisi sensoriale e le loro differenze
La valutazione del consumatore
La valutazione olfattiva, di aroma, sapore e retrogusto
3. **Il latte e la sua composizione**
Le proteine, i lipidi, i carboidrati
Latte di diverse specie animali
L'importanza del latte nell'alimentazione
4. **Microbiologia lattiero-casearia**
Classificazione dei microrganismi
Fattori che influenzano la crescita dei microrganismi
Importanza dei microrganismi sui composti dell'aroma e sapore
5. **Cenni di tecnologia casearia - I formaggi a pasta molle**
Il caglio
La cagliata: temperatura, rottura, pressatura, salatura, stufatura, stagionatura
6. **I formaggi a pasta semidura e dura**
Tecnologia dei formaggi in assaggio
Gli innesti, la coagulazione ed il trattamento della cagliata
Particolarità dei disciplinari
7. **Formaggi ovini e caprini**
Cenni storici
Tipologia del latte
Coagulazione e trattamento della cagliata
8. **Formaggi a pasta filata**
Tecnologia di caseificazione
Cenni storici
Latte, caratteristiche e trattamenti
9. **Cultura e normativa casearia**
L'evoluzione della caseificazione
Diverse classificazioni dei formaggi
Normative di tutela DOP e IGP
I Consorzi
10. **Utilizzazione dei formaggi ed abbinamento formaggi e vino**
Dal caseificio alla tavola, il taglio e la conservazione
Il formaggio in gastronomia
Abbinamento con tre vini

O.N.A.F.

Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi

Via Castello, 5

12060 Grinzane Cavour CN

Tel. 0173/231108

Fax 0173/230029 - onaf@onaf.it

Delegazione di Bergamo

bergamo@onaf.it

info@onafbergamo.it