



**esneKI**  
zentroa Leartiker

*Formazioa 2022*



# **KOAGULAZIO LAKTIKOKO GAZTEN ELABORAZIOA**



[msarasua@leartiker.com](mailto:msarasua@leartiker.com)



+34946169167



[www.esnekizentroa.eus](http://www.esnekizentroa.eus)

## KOAGULAZIO LAKTIKOKO GAZTEN ELABORAZIOA

### KOAGULAZIO LAKTIKOKO GAZTEN ELABORAZIOA

#### HELBURUAK

- Koagulazio laktikoko gaztak egiteko prozesuetan gaztagintzaren teknologiarri buruzko ezagutzak ulertzea eta aplikatzen jakitea

#### EGITARAUA

- Koagulazio laktikoko gazten ezaugarri nagusiak
- Koagulazio laktikoko gazta motak
- Gazta laktikoaren elaborazio etapa nagusietan kontuan hartu beharreko faktore teknologikoak:
  - Esnea prestatzea.
  - Hartzigarriak hautatzea.
  - Koagulazio laktikoa.
  - Moldekatzeko aukerak.
  - Petit suisse eta gazta-kremak egitea.
- Afinazio prozesua (tenperatura- eta hezetasun-baldintzak, gaztak zaintzea, heltze-denborak, etab.)

#### METODOLOGIA

- Klase teoriko-praktikoak planta pilotuan koagulazio laktikoko gaztak eginez



**Iraupena:**

10 ordu



**Hizlaria:**

Malen Sarasua



**Matrikula:**

230€



**Plazak**

10



**Data**

Irailak 19-20



**Ordutegia:**

9:00 - 14:00



**Tokia**

Esneki Zentroa  
Centro Lácteo

