

Redditi aziendali in calo? La soluzione è Polyfood

Per chi decide di trasformare in casa il proprio latte, il "pollicaseificio a coagulanti mobili" prodotto da Inventa è ideale. Perché abbina versatilità, produttività e bassi costi di esercizio

Tempi duri per i produttori di latte. Tra costi di produzione in continua ascesa e un prezzo del latte che con il passare dei mesi sembra sempre più avaro, sono molte le aziende a rischio chiusura. D'altra parte come può un allevatore far fronte a questa difficile situazione? Una possibile soluzione consiste nel produrre una quantità crescente di latte, grazie all'acquisto ripetuto di quote latte. Ma come purtroppo è noto, è forte il rischio di cadere in un circolo vizioso, senza prospettive.

Logica imprenditoriale

L'altra strada percorribile è quella della chiusura aziendale della filiera: in altre parole, si tratta di lavorare in prima persona il latte prodotto, trasformarlo e procedere alla commercializzazione. Una scelta coraggiosa e che indubbiamente presuppone l'adozione di una logica imprenditoriale, ma che oggi è facilitata dall'esistenza del pollicaseificio a coagulanti mobili, altrimenti noto come Polyfood.

Brevettato in 33 Paesi (tra cui 15 Stati della Ue e gli Usa) e disponibile in 9 versioni, il pollicaseificio riunisce in un'unica macchina un generatore di acqua surriscaldata, un generatore di acqua calda a 100° C per i lavaggi, uno scambiatore dinamico radiale ed una turbina a velocità variabile. Come spiega **Gabriele Muzzarelli**, amministratore delegato di Inventa s.r.l., azienda modenese che ha progettato e costruito questo piccolo prodigio della tecnica, "il cuore di Polyfood è rappresentato dallo scambiatore dinamico radiale, o SDR: si tratta di uno scambiatore di calore che permette di riscaldare o raffreddare una massa liquida, non più attraverso le pareti del contenitore secondo la direttrice esterno/interno, bensì direttamente dall'interno del liquido. In ciò consiste la grande novità di Polyfood a coagulanti mobili rispetto ai secolari sistemi a bagnomaria o a intercapedine, entrambi meglio noti con il nome di minicaseifici a coagulatore fisso".



FOTO SOPRA
Il modello Polyfood SI-200 posizionato in un container monoblocco

Versatilità, alta produttività e bassi costi d'esercizio (vedi anche box). Sono queste le caratteristiche più significative di Polyfood.

Super-prestazioni

"Per quanto concerne il primo aspetto - spiega Muzzarelli - il Polyfood può essere utilizzato per produrre i più disparati tipi di formaggio, differenziati per origine del latte (vaccini, pecorini, caprini, bufalini), consistenza della pasta (pasta molle e pasta dura), tenore in grassi (magri e leggeri), cottura della cagliata (semicotti e cotti), tecnologie particolari (a pasta filata, fusi, mascarpone). Spaziamo quindi dalla caciotta al grana, dal pecorino alla mozzarella di bufala, dal whi-

te cheese al tomino, passando per asiago, crotonese, provolone, scamorza, rigatino e ricotta. Senza dimenticare, poi, altri derivati del latte: e parlo, ad esempio, dello yoghurt e del gelato, che vantano innumerevoli estimatori e, rispetto ai formaggi, garantiscono una più elevata redditività".

Il secondo aspetto sul quale vale la pena soffermarsi è rappresentato dall'alta produttività del Polyfood. Infatti, grazie alla sequenzialità, unita alla potenza e all'efficienza dello scambio termico, è possibile processare grandi masse di liquidi in tempi brevi: per fare un esempio, mentre la trasformazione



di 900 l di latte in pecorino sardo e ricotta richiede 11 ore se si impiega un minicaseificio da 300 l a coagulatore fisso, la durata del processo si riduce a 3,2 ore con l'utilizzo del Polyfood a coagulatori sequenziali mobili. Ancora, grazie a Polyfood è possibile trasformare 900 l di latte in yoghurt in 7 ore e mezzo: la stessa operazione richiederebbe 20 ore se condotta con un minicaseificio da 300 l.

Igiene e semplicità

Ma Polyfood ha altre qualità degne di nota. A parlarne è ancora Muzzarelli: "innanzitutto, la nostra macchina presenta una notevole semplicità di pulizia e garantisce la perfetta sanità del prodotto finito. Inoltre, permette la trasformazione del latte in prodotti caseari nel rispetto non soltanto delle normative riguardanti i materiali a contatto con le sostanze alimentari, ma anche della gestione casearia tradizionale. Non dimentichiamo, poi, il fatto che Polyfood è una macchina facilmente trasportabile e ricollocabile, in virtù delle sue dimensioni compatte, della

dotazione di ruote e dell'assenza di impiantistica esterna. Mobilità che si concilia con l'autonomia energetica: se normalmente Polyfood richiede l'allacciamento alla rete idrica, il collegamento ad una presa di corrente e l'alimentazione del gasolio, è possibile dotare la macchina di un generatore

elettrico a gasolio e di un piccolo gruppo autoclave. Infine, Polyfood è una macchina molto semplice da utilizzare: di solito viene gestita attraverso un computer multifunzionale anche se esiste la possibilità di un parziale funzionamento manuale, senza eliminare le protezioni della macchina". Polyfood ri-

FOTO SOPRA, DA SINISTRA
Il modello Polyfood SI-050 presso un caseificio aziendale

Il modello Polyfood SI-200

nisce in un'unica macchina le seguenti attrezzature: pastorizzatore, polivalente, ricottatore, yogurtiera, fusore, cuocitore e/o bollitore, generatore termico e preparatore di acqua calda (per filare la cagliata). Con opportuni e semplici accessori Polyfood può inoltre svolgere le funzioni di mantecatore di panna, burro, gelato, tagliacagliata, filatrice e formatrice, sterilizzatore di prodotti in vetro già confezionati, ecc. Alla luce di queste caratteristiche, non deve stupire il successo commerciale di Polyfood, che oltre ai mercati tradizionali dell'Europa e degli Usa ha saputo conquistare anche gli allevatori andini, nonché i mercati dell'Est Europa e del Medio Oriente.

Minima spesa, massima resa

Come sopra anticipato, un altro notevole vantaggio legato all'uso di Polyfood è rappresentato dai bassi costi di esercizio. Grazie all'efficienza della macchina e alla presenza della caldaia istantanea (senza accumulo), le dispersioni termiche sono azzerate, permettendo di ridurre del 40% circa il consumo di combustibile fossile ed elettrico. Nullo è anche lo spreco idrico: durante il riscaldamento, la macchina lavora in circuito chiuso, mentre durante il raffreddamento - che avviene prelevando acqua fredda dalla rete e scaricandola calda dopo aver sottratto calore al latte - è possibile recuperare l'acqua in scarico per effettuare i normali lavaggi del caseificio. La riduzione dei tempi di lavorazione si riflette anche sul costo della manodopera, che diminuisce del 65% circa. Per riprendere gli esempi riportati in queste pagine, i costi annui di mano d'opera ed energia richiesti per la trasformazione di 900 l di latte al giorno in pecorino sardo e ricotta ammontano a 106mila euro circa nel caso di un minicaseificio a coagulatore fisso contro i circa 33mila euro nel caso di un impianto a coagulatori mobili come Polyfood (risparmio di 73mila euro). Per quanto concerne, invece, la trasformazione di 900 l di latte al giorno in yoghurt, i costi possono essere quantificati in 187mila euro nel primo caso e in 71mila euro nel secondo. Il risparmio è di 116mila euro...

@PPROFONDIMENTO

Inventa N.S.T. s.r.l.
www.inventagri.com
info@inventagri.com