

BREVETTO  
MOFIN

# MOFINAZIONE®

Innovativa strategia di trattamento  
del latte prima della caseificazione



AMORE PER LA TRADIZIONE, TALENTO PER L'INNOVAZIONE



# Vantaggi della Mofinazione®

Quando il latte è fortemente contaminato e l'impianto di trattamento a piastre non funziona correttamente, la pastorizzazione non riesce a determinare un sufficiente abbattimento dei microrganismi termodurici quali *Micrococcus*, *Mycobacterium*, *Enterococcus*, *Pediococcus* e *Listeria*.

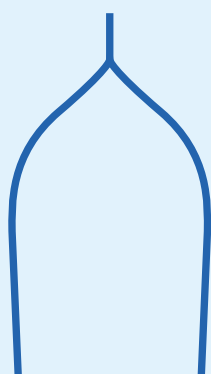
Per ovviare a questo fenomeno ALCE ha messo a punto un'innovativa strategia, definita **MOFINAZIONE®** ed oggetto di brevetto, articolata in due fasi:

- trattamento termico ad alta temperatura (fino a 80° C per 20 secondi) in sostituzione della classica pastorizzazione
- successiva prematurazione del latte con **COAKTIV®** a 8-12°C per 10-12 ore

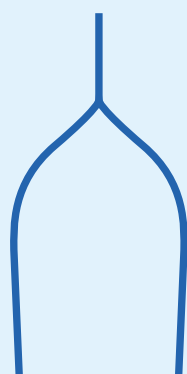
La seconda fase si rende necessaria per ripristinare l'ottimale attitudine alla coagulazione del latte grazie alla produzione di complessi enzimatici che riportano le micelle di caseina al loro stato nativo conformazionale.

## DIFFERENZA TRA LA PASTORIZZAZIONE TRADIZIONALE E LA MOFINAZIONE®

### PASTORIZZAZIONE TRADIZIONALE

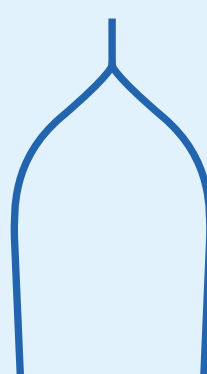


LATTE CRUDO



LATTE PASTORIZZATO  
a 72° c per 20 sec.

### MOFINAZIONE®

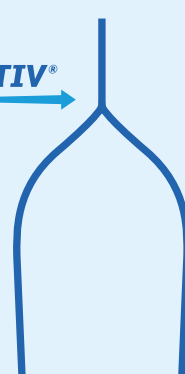


LATTE CRUDO



LATTE TERMIZZATO  
a 80° C per 20 sec.

+ COAKTIV®



LATTE TERMIZZATO a 80°  
per 20 sec. e prematurato con  
COAKTIV® a 8°-12° C per 10-12 ore

In sintesi la **MOFINAZIONE®** rappresenta un'innovativa tecnica di trattamento del latte idonea a garantire una superiore sicurezza igienico-sanitaria e congiuntamente una migliore attitudine alla caseificazione che si traduce in maggior resa di produzione e migliore qualità dei formaggi prodotti.

Vantaggi derivanti dalla tecnica della **MOFINAZIONE®**:

- miglioramento delle caratteristiche igienico-sanitarie del latte e dei suoi derivati;
- maggior resa di produzione;
- eliminazione totale di eventuali batteriofagi presenti;
- miglioramento del profilo organolettico del latte alimentare.

**COAKTIV®** è disponibile sia in forma liquida che liofilizzata.

Brevetti relativi al "Miglioramento dell'attitudine alla coagulazione del latte mediante prematurazione dello stesso con specifici ceppi di fermenti lattici"

Brevetto Europeo EP 1 569 520 B1

Brevetto USA US 2006/0008554 A1