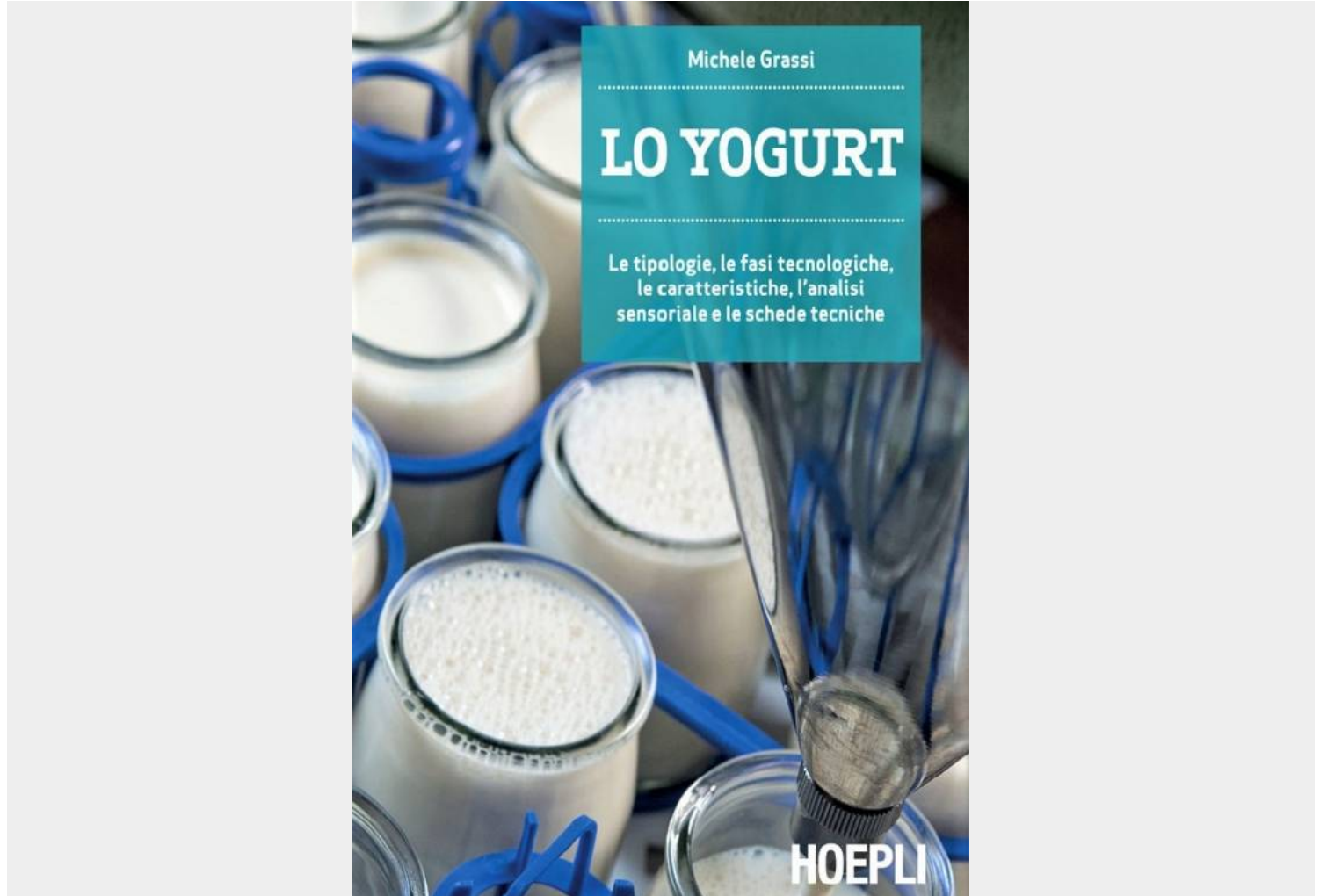


HOEPLI EDITORE HA PUBBLICATO IL LIBRO "LO YOGURT" DI MICHELE GRASSI



Categorie: [Editoria](#), [News](#)

Hoepli Editore ha pubblicato il libro "**Lo yogurt**" di **Michele Grassi**, che approfondisce le caratteristiche dello yogurt, a partire da quello naturale per spingersi fino a quello arricchito di frutta



ecereali, delattosato, liquido a bere e gelato. Le nozioni sono espresse attraverso concetti scientifici ed empirici, tabelle, immagini e schede tecniche per dare forma ad un testo che tratta in maniera esaustiva e professionale, ma comprensibile, la storia dello yogurt, le sue caratteristiche e proprietà.

Nel volume vengono approfondite le tematiche relative all'intero ciclo produttivo: la standardizzazione della materia prima, la scelta dei ceppi batterici, le diverse tecnologie produttive (yogurt a coagulo rotto e a coagulo intero) ed il

confezionamento. Un importante capitolo è poi dedicato alle attrezzature e agli impianti necessari tanto alla grande industria, quanto al piccolo produttore.

L'ultima parte del volume **Michele Grassi** la dedica all'illustrazione ed approfondimento dell'analisi sensoriale dello yogurt: le schede descrittive, edonistiche e tecniche rappresentano un valido supporto per una conoscenza completa del prodotto.

Un libro si rivela una guida indispensabile per i casari e gli operatori caseari che si occupano della produzione di formaggi, di yogurt e di latticini in generale ma anche per i professionisti e gli appassionati di gastronomia e di prodotti lattiero-caseari, nonché per coloro che intendono approfondire la loro conoscenza relativamente alla trasformazione casearia italiana.



Titolo : Lo yogurt

Autore: Michele Grassi

Editore: Hoepli (11/2020)

Formato: broccura

Pagine: 182

Prezzo: euro 29,90

www.hoepli.it

www.michelegrassi.net

(Piergiorgio Felletti)