



MODERN AND INNOVATIVE ONLINE-BASED
KNOW-HOW ON EUROPEAN DAIRY PROCESSING

RESE QUANTITATIVE DEI PRODOTTI LATTERO-CAEARI

*In love with
milk industry!*



Funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

This project has been funded with support from the European Commission.
This document reflects the view only of the author and the Commission cannot be held
responsible for any use which may be made of the information contained therein.



I seguenti coefficienti sono utilizzati per convertire le quantità di prodotti lattiero-caseari che possono essere ottenuti dal latte:

1 litro di latte = 1,03 kg di latte;

1 kg di burro = 22,50 litri di latte;

1 kg di panna = da 8 a 10 litri di latte (usando il calcolo: $26,30 \text{ kg di latte} \times \% \text{ di grasso di latte nella panna} / 100$);

1 kg di formaggio = 10 kg di latte di vacca;

1 kg di formaggio di pecora = 6 kg di latte di pecora;

1 kg di formaggio di capra = 12 kg di latte di capra;

1 kg di cagliata = 8 kg di latte;

1 kg di altri prodotti caseari (yogurt, latte acido) = 1 kg di latte;