

# Греческий йогурт. Яркий вкус Адриатики

© Geotica  
Milwaukee

## Интересное о продукте

- > Греческий йогурт – традиционный продукт восточно-средиземноморской, ближневосточной и южноазиатской кухни. Он часто используется для приготовления других блюд благодаря способности не сворачиваться при высоких температурах.
- > В Греции для греческого йогурта традиционно использовали овечье молоко. Для его получения массу пропускали через ткань или бумажный фильтр, чтобы отделить сыворотку, и получали что-то среднее между сыром и йогуртом. Поэтому такой йогурт иногда называют «процеженным йогуртным сыром».
- > Греки широко используют процеженный йогурт в повседневной кухне – как основу для закуски дзадзики (добавляется свежий огурец и чеснок); для десертов с добавлением мёда, джемов или сиропов.



**ПОЛЕЗНЫЙ ПЕРЕКУС**

**КОНТРОЛЬ ВЕСА**

**ГОТОВИМ ДОМА**

**ИСТОЧНИК БЕЛКА**

## Возможности Греческого йогурта в России

- > Вариативность позиционирования: основа для пряных соусов и закусок к мясу и другим основным блюдам.
- > Вариативность производства методом обогащения или сепарирования.

### Что рассказать потребителю

Аутентичный продукт с простым ингредиентным составом. Основа для домашней кухни и десертов, альтернатива сепарированному творогу, источник полезного молочного белка для взрослых и детей. Питательное и полезное решение для перекуса.

### Решения с другими ингредиентами Chr.Hansen

- > NOLA®Fit для придания сладкой ноты или создания безлактозного продукта.
- > LGG®, BB-12® и другие пробиотики Chr.Hansen – дополнительная польза для иммунитета и здоровья ЖКТ.
- > eXact® NG Flavor для придания продукту аутентичного кисломолочного вкуса без дополнительного газообразования

# Традиционный Греческий йогурт с культурами Chr. Hansen

## YOFLEX® SOGREEK S1 И S2

### Методом сепарирования

- › Мягкий вкус и низкое постокисление обеспечивают запас времени для проведения сепарирования
- › Высокие «технологические» свойства для сепарирования
- › Максимальная гибкость процесса производства и стабильность качества

## YOFLEX® SOGREEK F1 И F2

### Методом обогащения

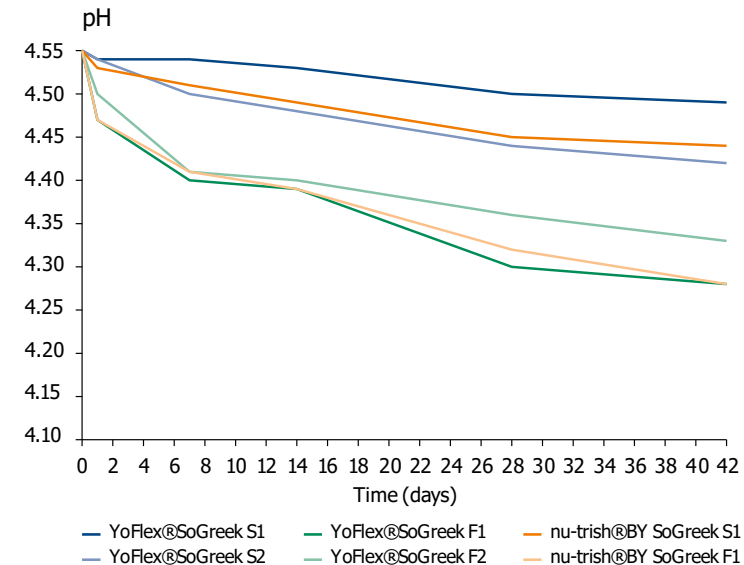
- › Мягкие ноты при классическом профиле вкуса
- › Высокая скорость ферментации при высоком уровне белка
- › Низкое пост-окисление
- › Минимальный риск развития пороков вкуса
- › Отличный вкус, ровная сливочная текстура



# Низкое пост-окисление с культурами YoFlex®SoGreek

## Пост-окисление, хранение 42 дня при 8°C

Культуры, рекомендованные для сепарирования показывают более низкое постокисление, как того требует процесс производства

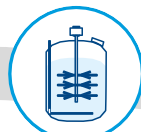




# Процесс производства Греческого йогурта



Получение  
молока-сырья



Приемка молока  
и хранение  
при  $6 \pm 2$  °C



Нормализация,  
гомогенизация  
и пастеризация  
смеси



Внесение  
заквасочной  
культуры  
и ферментация  
до pH 4.65 – 4.55



Перемешивание



ГРЕЧЕСКИЙ  
ЙОГУРТ  
Мдж-8.0-10.0%  
Мдб-5.0-10.0%



Созревание  
и хранение



Фасовка  
и упаковка



Перемешивание  
и охлаждение



Сепарирование  
или УФ  
сквашенной  
смеси

