

Био-йогурт (резервуарный способ)

(ТУ 9222-007-49942742-02 «Йогурт «Славянский»)

Предложенная схема ООО «Хр. Хансен»

Нормализация молока

Гомогенизация
(60-70)⁰С
15-20 МПа

Пастеризация
95⁰С - 3 мин
85⁰С - 30 мин

Охлаждение до t⁰ заквашивания
35 - 38⁰С или 43⁰С

Внесение культур *:
FD DVS YF-L811 (50 ед) + АВТ 5 (50 ед) на 500 л - 1 т
или
FD DVS YF-L811 (100 ед) + Вb-12 (25 г) на 500 л - 1 т
или
F DVS YF-LX700 (500г) + АВУ-3 (500г) на 5 - 10 т

Сквашивание
8 - 10 или 4 - 5ч до pH 4,6-4,5

Перемешивание
Охлаждение (20-25)⁰С

Розлив
Холодное хранение
(4 ± 2)⁰С

*** DVS культуры для био-йогурта:**

Лиофилизированная форма (FD DVS): YC-180; YC-X11 (X16); YF-L811; АВТ-2 (5;7). Упаковка 50, 200, 500 ед. акт.
Вb-12. Упаковка 25, 250 г. Вb-46, La-5, Lc-01. Упаковка 25 г.

Замороженная форма (F DVS): YC-180 (183; 190; 280); YC-X11; YF-LX700 (701); YF-L702 (703), АВТ-6 (21), Вb-12, La-5, АВУ-3.
Упаковка 500 гр.