

# Питьевой йогурт – Примеры рецептов

Технология	Питьевой йогурт
Источник молока	Используется молоко проверенного качества
Культура	Серия культур YoFlex®
Описание	Питьевой йогурт определяется как ферментированный молочный продукт, ферментация и коагуляция которого происходит в емкости. Питьевой йогурт может быть изготовлен с разным содержанием жира, сухих веществ и культур DVS® в зависимости от желаемых характеристик конечного продукта. Йогуртовые культуры состоят из симбиотических комбинаций <i>Streptococcus thermophilus</i> и <i>Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus</i> . В зависимости от национальных законодательств и определения йогурта, культуры могут также содержать другие молочнокислые и/или пробиотические бактерии.

Таблица 1: Рекомендации для замороженных DVS® культур

Вкус и кислотность	Характеристики текстуры	Название культуры
Низкий-средний йогуртный вкус, низкая кислотность	Густая текстура и гладкость	Mild 1.0 Premium 1.0
Низкий-средний йогуртный вкус, низкая кислотность	Густая текстура и гладкость	Premium 4.0
Выраженный йогуртный вкус, средняя кислотность	Густая текстура и гладкость	Classic 1.0 YF-L706
Выраженный йогуртный вкус, средняя кислотность	Средняя текстура и гладкость	YF-L901 YF-L703

Таблица 2: Рекомендации для лиофилизированных DVS® культур

Вкус и кислотность	Характеристики текстуры	Название культуры
Низкий-средний йогуртный вкус, низкая кислотность	Густая текстура и гладкость	Mild 1.0
Низкий-средний йогуртный вкус, низкая кислотность	Средняя текстура и гладкость	YF-L812
Выраженный йогуртный вкус, средняя кислотность	Текстура от средней до густой и гладкость	Harmony 1.0
Выраженный йогуртный вкус, средняя-высокая кислотность	Средняя текстура и гладкость	YF-L811 YC-X11



<i>Молоко</i>	Молоко (свежее или восстановленное сухое молоко) должно быть высокого качества и не должно содержать каких-либо ингибирующих веществ, например, антибиотиков. Жир стандартизован до желаемого уровня.												
<i>Деаэрация</i>	Для снижения содержания кислорода рекомендуется проводить деаэрацию. Это может улучшить качество йогурта и сократить время ферментации.												
<i>Гомогенизация</i>	Гомогенизацию обычно проводят при 60-70 °С при давлении 100-200 бар												
<i>Термическая обработка</i>	Пастеризацию проводят при 90-95 °С в течение 3-5 минут, либо пастеризуют в емкости при 85 °С в течение 30 мин. Затем молоко охлаждают до температуры заквашивания, то есть до 36-44 °С												
<i>Культура</i>	Выбор культуры влияет на характеристики конечного продукта, такие как вкус, кислотность, текстура (экзополисахариды) и внешний вид. Основные характеристики культур YoFlex® описаны в брошюре о серии продуктов YoFlex®. Для производства питьевого йогурта рекомендуется использовать йогуртные культуры, продуцирующие экзополисахариды (ЭПС), поскольку ЭПС улучшают свойства текстуры, такие как гладкость, густоту и внешний вид.												
<i>Дозировка внесения</i>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="text-align: left;">Количество молока</td> <td style="text-align: center;">250 л</td> <td style="text-align: center;">1000 л</td> <td style="text-align: center;">2500 л</td> <td style="text-align: center;">5000 л</td> <td style="text-align: center;">10000 л</td> </tr> <tr> <td style="text-align: left;">Количество культуры DVS®</td> <td style="text-align: center;">50 единиц</td> <td style="text-align: center;">200 единиц</td> <td style="text-align: center;">500 единиц</td> <td style="text-align: center;">1000 единиц</td> <td style="text-align: center;">2000 единиц</td> </tr> </table> <p>Культуру достают из морозильника непосредственно перед использованием. Перед открытием пакет дезинфицируется. После открытия пакета культура вносится в молоко. Смесь медленно перемешивают в течение 10-15 минут для равномерного распределения культуры.</p>	Количество молока	250 л	1000 л	2500 л	5000 л	10000 л	Количество культуры DVS®	50 единиц	200 единиц	500 единиц	1000 единиц	2000 единиц
Количество молока	250 л	1000 л	2500 л	5000 л	10000 л								
Количество культуры DVS®	50 единиц	200 единиц	500 единиц	1000 единиц	2000 единиц								
<i>Ферментация</i>	Заквашенное молоко оставляют в покое до снижения pH (4,60-4,50).												
<i>Последующая обработка</i>	Когда достигнуто необходимое значение pH, продукт перемешивают, затем, как правило, прокачивают через разглаживающий фильтр или клапан обратного давления, чтобы получить однородную текстуру. По желанию можно произвести гомогенизацию. В конце, продукт охлаждают до 20-25 °С и упаковывают. Для уменьшения последующего подкисления время охлаждения должно быть ограничено, предпочтительно путем использования пластинчатого или трубчатого охладителя.												
<i>Наполнители</i>	Фруктовый наполнитель, ароматизатор и/или подсластитель можно добавлять в йогурт в потоке перед упаковкой.												
<i>Хранение</i>	Продукт хранится в холодильной камере при температуре 4-8 °С												



DVS®

DVS® является торговой маркой Chr. Hansen.

*Пробиотики*

Серия nu-trish® состоит из хорошо документированных пробиотических штаммов, которые, согласно исследованиям и обширной клинической документации, являются полезными для здоровья. Серия nu-trish® доступна в виде одноштаммовых пробиотиков, которые можно добавлять совместно с культурами YoFlex®. Культуры nu-trish® также доступны в виде смесевых культур для производства питьевого йогурта с пробиотическими свойствами.

*Биозащита*

*Сохраним лучше с  
FreshQ®*

FreshQ® являются натуральными биозащитными пищевыми культурами, которые используются в качестве вспомогательных культур для йогуртных заквасок. С помощью FreshQ® вы можете удовлетворить растущий спрос на натуральные продукты и продлить срок хранения таких продуктов без добавления искусственных консервантов. Культуры FreshQ® могут помочь вам взять под контроль дрожжи и плесени, снизить количество возвратов вашего продукта и жалоб потребителей. Благодаря FreshQ® вы можете защитить свой бренд, добившись того, чтобы ваш продукт оставался таким, каким вы его делали на протяжении всего срока годности, даже после открытия упаковки.

---

#### О CHR. HANSEN

Основанная в 1874 году, Chr.Hansen A/S ([www.chr-hansen.com](http://www.chr-hansen.com)) является глобальной биологической компанией, которая разрабатывает натуральные ингредиенты для продуктов питания, фармацевтики и сельского хозяйства. Все разработки компании основываются на обширных исследованиях и значительных инвестициях в технологии. В компании работают 3000 сотрудников в более чем 30 странах мира. В местных и региональных центрах компании вам всегда окажут помощь, дадут совет и консультации относительно выбора культур и ферментов.

Содержащаяся здесь информация собрана и представлена добросовестно и, насколько нам известно, достоверна и надежна. Она предлагается исключительно для ознакомления, тестирования и оценки и может быть изменена без предварительного и последующего уведомления, если иное не предусмотрено законом или не согласовано в письменной форме. Нет никаких гарантий относительно ее точности, полноты, актуальности, нарушения прав, коммерческой пригодности либо пригодности для какой-либо определенной цели. Все права защищены. Упомянутые здесь продукты не нарушают права интеллектуальной собственности третьих лиц, могут иметь незавершенные или выпущенные патенты, зарегистрированные или незарегистрированные товарные знаки или иные права на интеллектуальную собственность.