

Ряженка

Технологические рекомендации для небольшого объема производства

Технология	Резервуарная ряженка
Культура	Серия культур YoFlex®
Описание	Ряженка – кисломолочный продукт, произведенный путем сквашивания топленого молока с использованием заквасочных микроорганизмов <i>Streptococcus thermophilus</i> и с добавлением или без добавления, в зависимости от желаемых органолептических параметров <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> .

Таблица 1: Рекомендации по культурам

Наименование культуры	Состав культуры	Вкус и кислотность	Вязкость
St body 1	<i>Streptococcus thermophilus</i>	Средне выраженный вкус, низкое постокисление	Высокая
St body 3	<i>Streptococcus thermophilus</i>	Мягкий сливочный вкус, низкое постокисление	Экстра высокая
St body 4	<i>Streptococcus thermophilus</i>	Средне выраженный вкус, низкое постокисление	Высокая
Mild 1.0	<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>	Мягкий сливочный вкус, присутствие йогуртной ноты очень низкое постокисление	Экстра высокая
Advance 2.0	<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>	Мягкий сливочный вкус, присутствие йогуртной ноты	Экстра высокая



Сырье Молоко (свежее или восстановленное сухое) должно быть высокого качества и не должно содержать каких-либо ингибирующих веществ, например, антибиотиков. Жир стандартизован до 2-5%.

Термическая обработка Пастеризацию проводят при 90-95 °С с выдержкой в течение 3-5 минут

Томление Пастеризованное молоко выдерживают при температуре 95-97 °С в течение 3-4 часов с периодическим перемешиванием до получения выраженного вкуса, цвета и аромата томленного молока.

Охлаждение до температуры ферментации Охлаждение томленного молока до температуры внесения заквасочной культуры 38-43°С в зависимости от требуемого времени ферментации. Выбор культуры влияет на характеристики конечного продукта, такие как вкус, кислотность, текстура (экзополисахариды) и внешний вид.

Внесение культуры Выбор культуры зависит от желаемых характеристик конечного продукта, такие как вкус, кислотность, консистенция и внешний вид. Основные характеристики культур YoFlex® описаны в брошюре.

Дозировка внесения

Количество молока	250-500л	1000-2000л	2500-5000л
Количество основной культуры DVS®	50 единиц	200 единиц	500 единиц

Культуру достают из морозильника непосредственно перед использованием. Пакет дезинфицируется и вскрывается стерильными ножницами. После вскрытия пакета культура вносится в молоко. Смесь перемешивают в течение 15-20 минут для равномерного распределения культуры.

Ферментация Заквашенное молоко оставляют в покое до достижения pH (4,60-4,50).

Последующая обработка При достижении необходимого значения pH, продукт охлаждают и перемешивают. Фасовку продукта следует проводить при температуре не более до 20-25 °С. Для снижения пестокисления время охлаждения должно быть сокращено до минимума.

Хранение Продукт хранится в холодильной камере при температуре 4-8 °С