

Procedeu de fabricare a iaurtului cu valoare biologică înaltă, care include standardizarea laptelui prin amestecarea laptelui integral cu conținutul de grăsime de 3,2...3,8% cu lapte degresat, lapte degresat praf și zahăr, filtrarea amestecului, omogenizarea la temperatura de 58...60°C și presiunea de 13...20 MPa, pasteurizarea la temperatura de 90...94°C timp de 2...8 min, răcirea până la temperatura de 40...44°C, însămânțarea cu culturi starter pentru iaurt, fermentarea la temperatura de 39...42°C timp de 4...6 ore, amestecarea și răcirea coagulului până la temperatura de 18...20°C, administrarea unui extract hidroalcoolic de fructe de pădure în cantitate de 0,2...3,0% în raport cu masa iaurtului, amestecarea, ambalarea, răcirea până la temperatura de 2...6°C și maturarea iaurtului la această temperatură timp de 12 ore, totodată se administrează un extract hidroalcoolic de fructe de pădure obținut la amestecarea pudrei de fructe de pădure cu granulozitatea de 10...70 μm cu alcool etilic de 20...80% v/v, într-un raport respectiv de 1:(12-20) și extracția cu microunde la puterea magnetronului de 150...800 W, cu frecvența de 2400...2500 MHz și durata pulsului de microunde de 100 ms...10 s, la temperatura de 30...65°C timp de 1...10 min, cu filtrarea și concentrarea ulterioară a extractului la temperatura de 60...65°C până la un conținut de substanțe uscate de 70...85% și concentrația totală a polifenolilor de 420...6520 mgGAE/100g s.u., iar în calitate de fructe de pădure se utilizează fructe de aronia sau cătină albă, sau măceș, sau păducel.