

1. Procedeu de obținere a iaurtului cu făină de topinambur (*Helianthus tuberosus*), care include reconstituirea laptelui praf degresat cu apă la temperatura de 45°C, administrarea făinii de topinambur în cantitate de 0,5...1,5% în raport cu masa laptelui reconstituit, amestecarea, filtrarea amestecului, pasteurizarea acestuia la temperatura de 85...90°C timp de 10...15 min, răcirea până la temperatura de 40...47°C, însămânțarea cu culturi starter liofilizate pentru iaurt, ambalarea, termostatarea la temperatura de 42...45°C, până la valoarea pH-lui de 4,4...4,7 sau a acidității titrabile de 85°T, răcirea până la temperatura de 2...6°C și maturarea iaurtului timp de 12 ore.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care se utilizează făină de topinambur cu granulozitatea particulelor de 150...200 μm, obținută la spălarea tuberculilor, tăierea acestora în rondele cu grosimea de 1...5 mm, uscarea la temperatura de 50...80°C timp de 1-5 ore, măcinarea și cernerea ulterioară.