

s 2021 0004

Invenția se referă la industria laptelui, și anume la un procedeu de obținere a iaurtului din amestec de lapte de capră și lapte de vacă cu adaos de fructe.

Procedeul, conform invenției, include norma-lizarea laptelui integral de vacă cu lapte degresat praf și zahăr, pasteurizarea laptelui de vacă normalizat la temperatura de 85°C timp de 10 min, iar a laptelui integral de capră la temperatura de 80°C timp de 5 min, răcirea laptelui pasteurizat și amestecarea acestuia, inocularea culturii starter, adăugarea piureului de fructe în proporție de 10%, omogenizarea, fermentarea la temperatura de 40°C timp de 3...3,5 ore până la un pH de 4,23...4,28, răcirea, ambalarea și depozitarea, totodată laptele integral de capră și laptele integral de vacă se iau în raport de 1:1, iar în calitate de piure de fructe se utilizează piure de aronia sau de piersici, sau de zmeură, sau de căpșune blanșate.

Revendicări: 1