

s 2021 0004

Изобретение относится к молочной промышленности, а именно к способу получения йогурта из смеси козьего и коровьего молока с добавлением фруктов.

Способ, согласно изобретению, включает нормализацию цельного коровьего молока обезжиренным сухим молоком и сахаром, пастеризацию нормализованного коровьего молока при температуре 85°C в течение 10 минут, а цельного козьего молока при температуре 80°C в течение 5 минут, охлаждение пастеризованного молока и его перемешивание, инокуляцию закваски, добавление фруктового пюре в пропорции 10%, гомогенизацию, ферментацию при 40°C в течение 3...3,5 часов до pH 4,23...4,28, охлаждение, упаковку и хранение, при этом цельное козье молоко и цельное коровье молоко берут в соотношении 1:1, а в качестве фруктового пюре используются пюре из бланшированных аронии или персика, или малины, или клубники.

П. формулы: 1