

Procedeu de fabricare a iaurtului, care include amestecarea laptelui cu un conținut de grăsime de 2,6% cu lapte praf degresat și cu colorant galben din petale de șofrănel, 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 amestecului până la temperatura de 40...42°C, introducerea culturii starter pentru iaurt, termostatarea la temperatura de 39...42°C până la formarea coagulului cu aciditatea titrabilă de 75...85°T, răcirea până la temperatura de 2...6°C și maturarea timp de 12 ore, totodată laptele praf se ia în cantitate de 2% din masa amestecului, iar colorantul galben – în cantitate de 0,2...0,3%; colorantul fiind obținut la tratarea petalelor de șofrănel cu soluție de carbonat de sodiu de 3...5% și presarea ulterioară a acestora, separarea soluției obținute după presare și tratarea acesteia cu acid citric până la un pH de 4,8...6,3 cu separarea ulterioară a sedimentului de cartamină de soluția de luteolină.