

s 2018 0025

Invenția se referă la industria laptelui, și anume la un procedeu de fabricare a brânzei în saramură.

Procedeul, conform invenției, include amestecarea laptelui de capră și de oaie, pasteurizarea amestecului, adăugarea maiei ce conține tulpini de bacterii lactice *Lactococcus lactis ssp. lactis* CNMN-LB-75, *Lactococcus lactis ssp. cremoris* CNMN-LB-78, *Streptococcus thermophilus* CNMN-LB-50, *Streptococcus thermophilus* CNMN-LB-51, *Lactobacillus bulgaricus* CNMN-LB-42, a soluției de clorură de calciu și a enzimelor coagulante, separarea coagulului, tăierea acestuia, sărarea și maturarea brânzei.

Revendicări: 1