

s 2018 0025

Изобретение относится к молочной промышленности, а именно к способу производства рассольного сыра. Способ, согласно изобретению, включает смешивание козьего и овечьего молока, пастеризацию смеси, добавление закваски содержащей штаммы молочнокислых бактерий *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, хлорида кальция и коагулирующих ферментов, отделение сгустка, его резку, посол и созревание сыра.

П. формулы: 1