

s 2014 0097

Invenția se referă la industria laptelui, și anume la un procedeu de obținere a unui produs lactat fermentat sub formă de praf.

Procedeu, conform invenției, include inocularea substratului lactic cu 5% de cultură starter cu o concentrație de 10^{10} celule/ml suspensie, ce conține un amestec de o tulpină *Streptococcus thermophilus* producătoare de exopolizaharide cu o tulpină neproducătoare de exopolizaharide *Streptococcus thermophilus* sau *Lactobacillus bulgaricus*, după care urmează fermentarea substratului la temperatura de 40...42°C până la pH-ul de 4,7...4,6, congelarea produsului lactat fermentat până la temperatura de minus 10...12°C în interiorul masei produsului și liofilizarea timp de 20...22 ore, la presiunea reziduală de 57 Pa, până la atingerea temperaturii de 24...26°C și măcinarea produsului finit.

Revendicări: 2

Figuri: 1