

1. Procedeu de obținere a brânzei din lapte de capră, care include recepționarea laptelui cu aciditatea de 15...19°T, pasteurizarea acestuia, răcirea până la temperatura de 32...34°C, introducerea masei de bacterii lactice în cantitate de 1,0%, menținerea în decurs de 30...40 min până la obținerea acidității de 25°T, adăugarea clorurii de calciu în cantitate de 0,025...0,040% și a enzimelor coagulante în cantitate de 0,0025%, menținerea timp de 30...40 min, scoaterea coagulului, prima tăiere a acestuia peste 7...10 min cu autopresare în decurs de 10...15 min, a doua tăiere cu presare în decurs de 45...90 min, sărarea umedă a cașului obținut prin menținere în saramură cu concentrația de 20...22% timp de 14...16 ore, sărarea uscată a cașului prin presărare cu sare grunjoasă în cantitate de 1...2% cu menținere în decurs de 24 ore, ambalarea și maturarea brânzei timp de 15...20 zile, totodată masa conține tulpini de bacterii lactice luate în următorul raport:
Lactococcus lactis ssp. lactis CNMN-LB-74 și
Lactococcus lactis ssp. lactis CNMN-LB-75 50%
Lactococcus lactis ssp. cremoris CNMN-LB-78 20%
Lactococcus diacetylactis CNMN-LB-73 20%
Streptococcus thermophilus CNMN-LB-79 10%.
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care pasteurizarea laptelui se efectuează la temperatura de 65...67°C timp de 30...20 min.