

Procedeu de obținere a iaurtului funcțional din lapte de capră, care include normalizarea laptelui de capră integral de 4% grăsime cu lapte de capră degresat, pasteurizarea acestuia la temperatura de 90-92°C în decurs de 2-8 min, răcirea până la temperatura de 40±2°C, introducerea maiei de bacterii lactice *Lactobacillus bulgaricus* CNMN – LB-45 și *Streptococcus thermophilus* CNMN – LB-79, luate în raport respectiv de 1:4, fermentarea în decurs de 3-4 ore până la formarea coagulului cu un pH de 4,5, răcirea până la temperatura de 30°C, introducerea CO₂-extractului din tomate, amestecarea și răcirea până la temperatura de 4±2°C, totodată componentele sunt luate în următorul raport, în g pentru 1000 g produs finit:

lapte de capră integral de 4% grăsime	100-741
lapte de capră degresat	173-814
maia de bacterii lactice	50
CO ₂ -extract de tomate	36.