

1. Procedeu de fabricare a produselor lactoacide cu valoare biologică sporită care include normalizarea laptelui după conținutul de grăsimi, omogenizarea lui la presiune de 12,5...17,5 MPa, timp de 1...2 min, pasteurizarea, răcirea, încorporarea maiei în cantitate de 1...5% față de laptele normalizat, omogenizarea amestecului timp de 15...20 min, fermentarea, răcirea cu apă glacială timp de 60...90 min, omogenizarea timp de 10...30 min, maturarea, omogenizarea repetată, ambalarea și răcirea produsului finit, caracterizat prin aceea că în calitate de produse lactoacide se obțin chefir, bifilux și iaurt, normalizarea laptelui se efectuează după conținutul de grăsimi până la 0,05...3,20%, înainte de încorporarea maiei se introduc 0,4...0,6 l/t de ulei iodat de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat cu un conținut de iod de 0,5 mg/ml, iar maturarea se efectuează la temperatura de 18...22 °C timp de 6...8 ore.
2. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că pentru obținerea chefirului și bifiluxului pasteurizarea se efectuează la temperatura de 85...89°C timp de 10...15 min, sau la temperatura de 90...94°C timp de 5...8 min, iar fermentarea - la temperatura de 18...22°C timp de 8...12 ore, până la pH 4,75...4,85.
3. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că pentru obținerea iaurtului pasteurizarea se efectuează la temperatura de 96...98°C timp de 5...8 min, iar fermentarea - la temperatura de 43...47°C timp de 6...8 ore, până la pH 4,65...4,70.