

a 2005 0375

Invenția se referă la industria laptelui și poate fi utilizată la fabricarea produselor lactoacide, și anume a chefirului, bifiluxului și iaurtului.

Procedeul de fabricare a produselor lactoacide cu valoare biologică sporită include normalizarea laptelui după conținutul de grăsimi, omogenizarea lui, pasteurizarea, răcirea, încorporarea maieii, omogenizarea amestecului, fermentarea și răcirea lui, maturarea, omogenizarea repetată, ambalarea și răcirea produsului finit.

Noutatea invenției constă în normalizarea laptelui după conținutul de grăsimi până la 0,05...3,20%, în care 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.

Revendicări: 3