

а 2005 0375

Изобретение относится к молочной промышленности и может быть использовано при производстве кисломолочных продуктов, а именно кефира, бифиллюкса и йогурта.

Способ производства кисломолочных продуктов с повышенной биологической цен ностью включает нормализацию по жиру молока, его гомогенизацию, пастеризацию, охлаждение, внесение закваски, гомогенизацию смеси, ее сквашивание и охлаждение, созревание, повторную гомогенизацию, упаковку и охлаждение готового продукта.

Новизна изобретения состоит в нормализации молока по жиру до 0,05...3,20%, в которое вводят 0,4...0,6 л/т йодированного подсолнечного масла дважды рафинированного и дезодорированного, с содержанием йода 0,5 мг/мл.

П. формулы: 3