

a 2004 0140

Invenția se referă la industria laptelui, în special la un procedeu de producere a brânzei.

Procedeu de producere a brânzei include coagularea laptelui, presarea pe etape, sărarea și maturarea, inspectarea și separarea brânzei necondiționate, care se fărâmițează, se tratează cu fază lichidă în raportul de masă brânză:fază lichidă de 1:(1...3) la temperatura de  $20\pm 2^{\circ}\text{C}$  în decurs de 2,0...2,5 ore. Faza lichidă se îndepărtează, iar brânza fărâmițată se amestecă cu un adaos formator de structură și se presează în două etape: la prima etapă cu o greutate de 1,0...1,8 kg la 1 kg de brânză timp de 2,5...3,0 ore, iar la etapa a doua cu o greutate de 2,5...3,0 kg la 1 kg de brânză timp de 3,5...4,0 ore.

În calitate de fază lichidă se folosește zer din brânză de vaci sau soluție apoasă, care conține 2% de sare de bucătărie și 0,5% de acid lactic. În calitate de adaos formator de structură se folosește pectină și/sau amidon modificat, și/sau karaghenan, și/sau xantan, și/sau cazeină.

Rezultatul invenției constă în eliminarea defectelor brânzei și în obținerea produsului cu indici de calitate înalți și stabili.

Revendicări: 3