

s 2018 0017

Invenția se referă la industria laptelui, și anume la un procedeu de obținere a brânzei de capră.

Procedeul, conform invenției, include pasteurizarea laptelui, adăugarea masei ce conține tulpini de bacterii lactice *Lactococcus lactis ssp. lactis* CNMN-LB-74, *Lactococcus lactis ssp. lactis* CNMN-LB-75, *Lactococcus lactis ssp. cremoris* CNMN-LB-78, *Lactococcus diacetylactis* CNMN-LB-73, *Streptococcus thermophilus* CNMN-LB-79, adăugarea clorurii de calciu și a enzimelor coagulante, separarea coagulului, tăierea acestuia, sărarea și maturarea brânzei.

Revendicări: 2