

s 2018 0099

Invenția se referă la industria laptelui, în special la fabricarea produselor lactate fermentate, și anume la un procedeu de obținere a iaurtului funcțional din lapte de capră.

Procedeul, conform invenției, include normalizarea laptelui de capră integral cu lapte de capră degresat, pasteurizarea acestuia, răcirea, introducerea maielei de bacterii lactice *Lactobacillus bulgaricus* CNMN – LB-45 și *Streptococcus thermophilus* CNMN – LB-79, fermentarea până la formarea coagulului cu un pH de 4,5, răcirea, introducerea CO<sub>2</sub>-extractului din tomate, amestecarea și răcirea cu ambalarea ulterioară a produsului finit.

Revendicări: 1