

s 2018 0099

Изобретение относится к молочной промышленности, в частности к производству сброженных молочных продуктов, а именно к способу получения функционального йогурта из козьего молока.

Способ, согласно изобретению, включает нормализацию цельного козьего молока обезжиренным козьим молоком, его пастеризацию, охлаждение, внесение закваски молочнокислых бактерий *Lactobacillus bulgaricus* CNMN – LB-45 и *Streptococcus thermophilus* CNMN – LB-79, сквашивание до образования сгустка с pH 4,5, охлаждение, внесение CO₂-экстракта из томатов, перемешивание и охлаждение с последующей упаковкой готового продукта.

П. формулы: 1