

s 2018 0017

Изобретение относится к молочной промышленности, а именно к способу получения сыра из козьего молока. Способ, согласно изобретению, включает пастеризацию молока, добавление закваски содержащей штаммы молочнокислых бактерий *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, добавление хлорида кальция и коагулирующих ферментов, отделение сгустка, его резку, посол и созревание сыра.

П. формулы: 2