

Procedeul de obținere a iaurtului din lapte de capră și de vacă, care include normalizarea laptelui integral de vacă la un conținut de grăsime de 3,2% cu lapte degresat praf și zahăr, pasteurizarea laptelui normalizat de vacă la temperatura de 85°C timp de 10 min, iar a laptelui integral de capră la temperatura de 80°C timp de 5 min, răcirea laptelui pasteurizat până la temperatura de 42°C și amestecarea acestuia, inocularea culturii starter cu conținut de *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus*, *Lactobacillus acidophilus*, *Bifidobacterium animalis*, adăugarea piureului de fructe în proporție de 10%, omogenizarea, fermentarea la temperatura de 40°C timp de 3...3,5 ore până la un pH de 4,23...4,28, răcirea până la temperatura de 10°C, ambalarea și depozitarea iaurtului la temperatura de 4°C, totodată laptele integral de capră și laptele integral de vacă se iau în raport de 1:1, iar în calitate de piure de fructe se utilizează piure de aronia sau de piersici, sau de zmeură, sau de căpșune, blanșate.