

Pentru obținerea chefirului se prepară laptele normalizat din materia primă respectivă cu conținutul de grăsimi, care apoi este omogenizat la presiune de 15 MPa, timp de 2 min și pasteurizat la temperatura de 92°C timp de 5 min. Apoi amestecul este răcit până la temperatura de 30°C după care se efectuează administrarea 0,4 l/t de ulei iodat de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat cu un conținut de iod de 0,5 mg/ml. Amestecul deținut este omogenizat, apoi este incorporată maiaua de chefir (granule de kefir) pe lapte degresat în cantitate de 4%. Amestecul este omogenizat timp de 15 min și supus fermentării la temperatura de 22°C timp de 8 ore până la pH 4,75, apoi este răcit prin circulația apei glaciale 1° timp de maturare produsul este omogenizat 5 minute și răcit în camera frigorifică la +4°C timp de 6 ore.

Exemplul 2. Pentru obținerea bifiluxului cu un conținut de grăsimi de 2,5 și 3,2%, se propun rețetele 8...15, indicate în tab. 2.

Tabelul 2

Exemple de obținere a bifiluxului

Materie primă, (kg/tonă produs)	Bifilux cu partea de masă a grăsimilor de:							
	2,5%				3,2%			
	8	9	10	11	12	13	14	15
Lapte integral, G 3,2%	777,2	777,4	-	-	944,1	916,1	-	-
Lapte degresat, G 0,05%	172,2	147,0	-	-	-	-	-	-
Frișcă, G 30%	-	-	-	-	5,3	8,3	-	-
Lapte praf integral, G 20%	-	-	99,3	-	-	-	127,3	-
Lapte praf degresat	-	-	-	124,3	-	-	-	159,4
Lapte degresat pasteurizat și concentrat (conținutul substanțelor uscate, 28%)	-	25	6,4	-	-	25	-	-
Apă deionizată	-	-	843,7	825,1	-	-	822,1	790,0
Maia de bifilux (<i>Streptococcus Lactis</i> , <i>Streptococcus Diacetilactis</i> , <i>Streptococcus Citrovorum</i> , <i>Torula kefir</i>) pe lapte degresat	50	50	50	50	50	50	50	50
Ulei iodurat, l/t	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6	0,6
TOTAL	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000

Pentru realizarea rețetelor 8, 9, 12, 13, pentru care se folosește laptele integral, se procedează ca în cazul rețetelor examinate în cazul chefirului cu un conținut de grăsimi de 0,05 și 1,0%.

Pentru realizarea rețetelor 10, 11, 14, 15, pentru care se folosește laptele praf, acesta este inițial reconstituit, apoi este supus procedurilor indicate în exemplul 1.

Produsul se caracterizează printr-o consistență fluidă fină, omogenă, cu un gust plăcut, fără gust și miros străin.

Exemplu 3. Pentru obținerea yaurtului cu un conținut de grăsimi de 1,5% și 2,5% se propun rețetele indicate în tab. 3.

Tabelul 3

Exemple de obținere a yaurtului cu un conținut de grăsimi 1,5% și 2,5%

Materie primă, (kg/tonă produs)	Yaurt cu partea de masă a grăsimilor de:	
	1,5%	2,5%
	16	17
Lapte normalizat	478,0	684,0
Lapte degresat	325,6	145,24
Lapte praf degresat	46,0	-
Sirop de fructe	100,0	-
Magiun de zmeură	-	120,0
Suc din sfeclă praf	-	0,30
Aroma de zmeură	-	0,06
Maia pentru yaurt (<i>Lactobacillus Bulgaricus</i> , <i>Streptococcus Thermophilus</i>) pe lapte degresat	50,0	50,0
Ulei iodurat, l/t	0,4	0,4
Total:	1000	1000

Pentru realizarea acestei exemple, se prepară laptele normalizat din materia primă respectivă, cu conținutul de grăsimi de 1,5% care apoi este omogenizat la presiune de 15 MPa, timp de 2 min și pasteurizat la temperatura de 96°C timp de 20 min. Apoi amestecul este răcit până la temperatura de 30°C după care se administrează 0,4 l/t de ulei iodat de floarea-soarelui dublu rafinat și dezodorizat cu un conținut de iod de 0,5 mg/ml. Amestecul este omogenizat, apoi este incorporată maiaua de 50 l/t. Amestecul este omogenizat timp de 15 min și supus fermentării la temperatura de 45°C timp de 6 ore până la pH 4,65. Amestecul este răcit prin circulația apei glaciale timp de 60 min, după ce este supus omogenizării (30 min) și maturării la 45°C pentru 8 ore. După maturarea produsul este omogenizat 5 minute și răcit în camera frigorifică la +4°C timp de 6 ore.