



## Кефир 2,5% с увеличенным сроком годности (21 сутки)

### ИДЕЯ ПРОДУКТА

Кто не мечтает о длительном сроке годности кефира? Пожалуй, только тот, кто его вообще не производит.

Проблемы с излишним газообразованием, переброженным вкусом, расслоением, образованием «воздушной шапки» знакомы каждому производителю кефира. Обезопасить свой продукт от излишнего спиртового брожения и обеспечить длительный срок его годности помогут кефирные Закваски AiVi серии LcLSY 40.11 D.

### ЭФФЕКТИВНАЯ РЕЦЕПТУРА

#### Кефир с массовой долей жира 2,5%

Ингредиенты	Количество, кг
1	2
Молоко 3,2%-й жирности	793,7
Молоко обезжиренное с м.д.ж. 0,05%	86,3
<b>Закваски AiVi серии LcLSY 40.11 D</b>	<b>дозировка по рекомендации</b>
<b>Выход готового продукта</b>	<b>1000,0</b>

#### Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал	56	Срок годности продукта в упаковке не более 21 суток при температуре (4±2) °С
Белки не менее, г	2,8	
Жиры не менее, г	3,2	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 17,33 руб./кг
Углеводы не менее, г	4 (в том числе сахарозы, не менее 15,0)	

### ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

**Закваски AiVi серии LcLSY 40.11 D** обеспечивают стабильную вязкую структуру, устойчивую к высоким механическим нагрузкам и длительному хранению. Уменьшают тенденцию к синерезису во время длительного хранения за счет наличия высоковязкого термофильного стрептококка в составе. Обеспечивают насыщенный аромат, сбалансированный вкус кефира. Увеличивают срок годности продукта до 30 суток (при соблюдении санитарии в производстве) за счет наличия активных антагонистов в составе заквасок.

### ТЕХНОЛОГИЯ

При использовании сухой кефирной закваски не требуется внесение изменения в технологический процесс.

### ОПЫТ ПРИМЕНЕНИЯ

Закваски AiVi серии LcLSY 40.11 D успешно внедрены на ряде предприятий молочной отрасли. Они зарекомендовали себя как эффективное решение для продления сроков годности кефира и кефирных напитков.



## КОНТАКТЫ

---

Более подробную информацию и консультацию вы можете получить:

- направив свой запрос Вашему менеджеру;
- оформив запрос на сайтах ГК «СОЮЗНАБ»;
- обратившись в Центр технологической поддержки по телефону: **(495) 937-87-72**.