



## Кефир фруктовый со вкусом черники.

### ИДЕЯ ПРОДУКТА

Предлагается рецептура полностью натурального продукта - фруктового кефира. Применение **Заквасок AiVi серии LcLSY 40.11 D** обеспечивает продукту классический вкус, вязкую структуру, устойчивую к высоким механическим нагрузкам и не изменяющуюся в процессе хранения, а также продлённый срок годности – до 30 суток. **Наполнитель Денфрут™** обогащает кефир натуральными ягодами, придавая выраженный вкус и аромат черники.

### ЭФФЕКТИВНАЯ РЕЦЕПТУРА

#### Кефир с массовой долей жира 2,5%

Ингредиенты	Количество, кг
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>Наполнитель фруктовый Денфрут Черничный N 755 (с ягодой)</b>	<b>120</b>
<b>Выход готового продукта</b>	<b>1000,0</b>
Массовая доля жира, не менее, %	2,5%
Массовая доля сухих веществ, не менее, %	16%

### 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.

**Наполнитель фруктовый Денфрут Черничный N 755 (с ягодой)** придает продукту вкус и аромат спелой сочной черники. Натуральные ягоды прекрасно сочетаются со вкусом кефира и обогащают продукт дополнительными полезными свойствами.

### ТЕХНОЛОГИЯ

1. Приемка и подготовка сырья (молоко натуральное цельное) (очистка, сепарирование).
2. Нормализация по жиру.
3. Гомогенизация при давлении 17,5-20 МПа при t=65-70 °С.
4. Пастеризация при t=90-95 °С с выдержкой 5 минут, охлаждение до t заквашивания.
5. Заквашивание при t=30±2 °С.
6. Перемешивание (20-25 минут), повторное перемешивание через 1 час (10-15 минут).
7. Сквашивание до кислотности 75-85 °Т.
8. Перемешивание 5 минут и охлаждение до t= 14-16 °С.
9. Внесение наполнителя, перемешивание 5-10 минут.
10. Расфасовка.
11. Созревание и хранение при t=4±2 °С (в течение 12-14 часов перед поставкой в торговую сеть).



## ОПЫТ ПРИМЕНЕНИЯ

---

Рецептура отработана на многих молочных предприятиях.

## КОНТАКТЫ

---

Более подробную информацию и консультацию вы можете получить:

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