



Творог классический 18% жирности с увеличенным сроком годности (14 суток)

ИДЕЯ ПРОДУКТА

Творог - один из самых подверженных микробиологическому обсеменению молочный продукт. Производство творога в РФ зачастую осуществляется в открытых ваннах, на прессующих и фасовочных аппаратах открытого типа и т.д. При таком количестве критических точек, когда продукт беспрепятственно контактирует с внешней средой, практически нет возможности гарантировать длительность его срока годности. На помощь приходит защитная культура, которая блокирует развитие посторонней микрофлоры в продукте, тем самым не только защищая продукт, но и продлевая срок его годности.

ЭФФЕКТИВНАЯ РЕЦЕПТУРА

Творог с массовой долей жира 18%

Ингредиенты	Количество, кг
1	2
Нормализованное молоко (м.д.ж 3,0%, м.д.белка 3,0%)	1000,0
Закваски AiVi серии LcLS 30.01 ET, 30.02 ET	дозировка по рекомендации
Закваски (защитные культуры) AiVi серии Lb 3.02, 3.03	дозировка по рекомендации
Выход готового продукта (м.д. влаги 65%)	195,0

Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал	229	Срок годности продукта в упаковке не более 14 суток при температуре (4±2) °С
М.д. жира, г	18,0	
Белки, не менее, г	14,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 89,6 руб./кг
Углеводы, не более, г	2,8	

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ

Закваски AiVi серии LcLS 30.01 ET, 30.02 ET обеспечивают плотную, гладкую структуру и рассыпчатую консистенцию творога. Придают кисломолочные, насыщенные сливочные вкус и аромат традиционных кисломолочных продуктов.

Закваски (защитные культуры) AiVi серии Lb 3.02, 3.03 повышают безопасность и продлевают свежесть продуктов, проявляя антагонистические свойства против большинства санитарно-показательных микроорганизмов. Солеустойчивость культур позволяет применять их в производстве солёных продуктов. Хладоустойчивость культуры позволяет максимально долго обеспечивать антагонистический эффект в отношении санитарно-показательных микроорганизмов даже в условиях холодильной камеры.

ТЕХНОЛОГИЯ

1. Охлаждение пастеризованной нормализованной смеси до температуры заквашивания (в зависимости от применяемой закваски): Закваски AiVi серии LcLS 30.01 ET, 30.02 ET - (32±2) °С.
2. Скваживание до pH 4,6-4,65.
3. Резка сгустка, отделение сыворотки.
4. Слив в мешочки, прессовка.



ОПЫТ ПРИМЕНЕНИЯ

Закваски (защитные культуры) AiVi серии Lb 3.02, 3.03 успешно внедрены на ряде предприятий молочной отрасли. Они зарекомендовали себя как эффективное решение микробиологических проблем при хранении творога и творожных продуктов.

Закваски (защитные культуры) AiVi серии Lb 3.02, 3.03 способны продлевать срок годности творога до 30 суток и более, если он производится на автоматизированных линиях с отвариванием калье.

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**.