

### I Процесс производства вязкого йогурта



После тепловой обработки и охлаждения, молоко с необходимым содержанием жира, нормализуется по сухому обезжиренному остатку на линии смешивания, в которой добавляется сухое молоко, прочие молочные ингредиенты (при необходимости), а также добавки в соответствии с рецептурой. Приготовление смеси следует выполнять очень медленно, постоянно следя за тем, чтобы в нее не попал воздух.

После получения смеси осуществляется ее предварительный нагрев и деаэрация при 65-70°C, после чего выполняется гомогенизация при 200/250 бар в один или два этапа и пастеризация при 95°C с выдержкой в течение 300 секунд, после чего смесь охлаждается до 4-6°C и помещается на хранение.

После этого, в резервуар для хранения, добавляются фермент и ароматы, и выполняется перемешивание до необходимой консистенции.

Затем смесь перекачивается в пластинчатый теплообменник, где нагревается до 45°C и сразу поступает на фасовку. Расфасованный продукт поступает в термостатную камеру ферментации, где находится в течение 2,5 – 3,0 часов, в зависимости от конечного уровня pH, а затем быстро охлаждается до 15°C в другой камере с нагнетаемым холодным воздухом. По окончании данной операции продукт поступает в камеру окончательного хранения при 4°C, где находится до момента направления на реализацию.

### I Процесс производства взбитого йогурта

После тепловой обработки и охлаждения молоко с необходимым содержанием жира нормализуется по сухому обезжиренному остатку на линии смешивания, в которой добавляется сухое молоко, прочие молочные ингредиенты (при необходимости), а также добавки в соответствии с рецептурой. Приготовление смеси следует выполнять очень медленно, постоянно следя за тем, чтобы в нее не попал воздух.



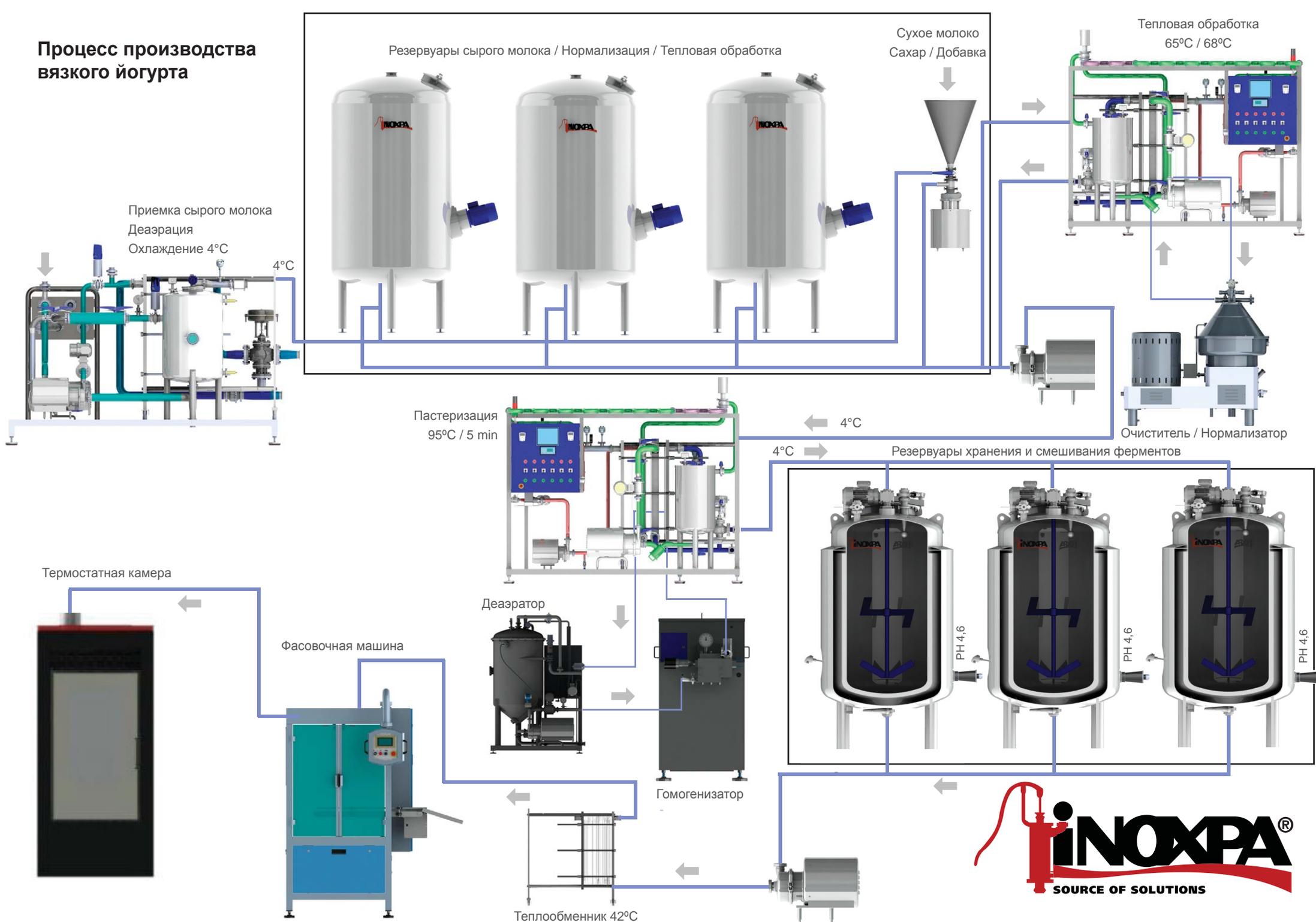
После получения смеси осуществляется ее предварительный нагрев и деаэрация при 65-70°C, после чего выполняется гомогенизация при 200/250 бар в один или два этапа и пастеризация при 95°C с выдержкой в течение 300 секунд, после чего смесь охлаждается до 38-42°C и направляется в резервуары ферментации. Затем в смесь добавляется фермент и все тщательно перемешивается (Данную операцию можно производить с помощью поточного блендера).

После внесения фермента перемешивания полностью останавливают, и осуществляется выдержка молока на протяжении времени ферментации, составляющего от 6 до 8 часов, в зависимости от используемого фермента.

По достижении конечной точки ферментации, которая определяется по уровню pH, образовавшийся сгусток очень осторожно перемешивается, а затем, с помощью объемного винтового насоса, направляется через пластинчатый охладитель, где быстро охлаждается до 20°C, в другой резервуар, откуда подается на фасовочную машину.

До расфасовки, в непрерывном режиме, добавляются фрукты, мякоть и/или джем, а после расфасовки продукт помещается в камеру, где очень быстро охлаждается нагнетаемым воздухом до 12-15°C, а затем поступает в другую камеру, где окончательно охлаждается до 4°C.

# Процесс производства вязкого йогурта



# Процесс производства взбитого йогурта

