

A.8.8. Procedul de fabricare a brânzei în saramură

Autori: Cartășev Anatoli, Negrilova Liudmila, Bogdan Nina, Coev Ghenadie, Grumeza Irina
rudo.alexandru@mail.ru, +3732 2285431

Invenția se referă la industria laptelui, și anume la brânză în saramură din amestec de lapte de capră și de oaie în raport 1:1, și include pasteurizarea amestecului la 68 °C timp de 20 min, pregătirea amestecului pentru închegarea aplicarea până la 1,5 % cultură de bacterii lactice autohtone *Lactococcus lactis subsp. lactis* CNMN-LB-75, *Lactococcus lactis subsp. cremoris* CNMN-LB-78, *Streptococcus thermophilus* CNMN-LB-50, *Streptococcus thermophilus* CNMN LB-51, *Lactobacillus bulgaricus* CNMN-LB-42 în raport 3:3:2:2:1, închegarea amestecului, prelucrarea coagulului, presarea, sărarea, maturarea. Brânză obținută din amestec de lapte de capră și de oaie posedă proprietăți hipoalergenice ale laptelui de capră, îmbunătățind în același timp gustul și are o valoare energetică redusă comparativ cu cea tradițională. Utilizarea tulpinilor autohtone *Streptococcus thermophilus* CNMN-LB-50 și *Streptococcus thermophilus* CNMN LB-51 producătoare de exopolizaharide, îmbunătățesc semnificativ textura și stabilitatea produsului final, ceea ce mărește termenul de valabilitate și factori importanți ce contribuie la adeziunea microorganismelor probiotice la pereții intestinali.