

A.8.9. Iaurt din lapte de capră cu proprietăți funcționale

Autori: Cartășev Anatoli, Migalatiev Olga, Bogdan Nina, Cristina Popovici, Golubi Roman, Grumeza Irina, Caragia Vavil, Coev Ghenadie

rudoalexandru@mail.ru, +3732 2285431

Invenția se referă la industria laptelui și poate fi utilizată la fabricarea produselor lactate fermentate cu proprietăți probiotice și funcționale. Procedul de obținere a iaurtului include normalizarea laptelui de capră, pasteurizarea, inocularea laptelui normalizat cu bacterii lactice autohtone special selectate pentru fermentarea laptelui de capră *Lactobacillus bulgaricus* CNMN – LB-45 și *Streptococcus thermophilus* CNMN – LB-79, fermentarea 3-4 ore până la formarea coagulului cu pH 4,5, răcirea până la 30°C și introducerea CO₂-extractul din tomate, amestecarea, răcire până la 4±2°C și ambalare. Procedul asigură obținerea produsului care asigură necesitatea zilnică recomandată în caroteinide și licopen.

