

VÝROBA JOGURTU

Květoslava Šustová

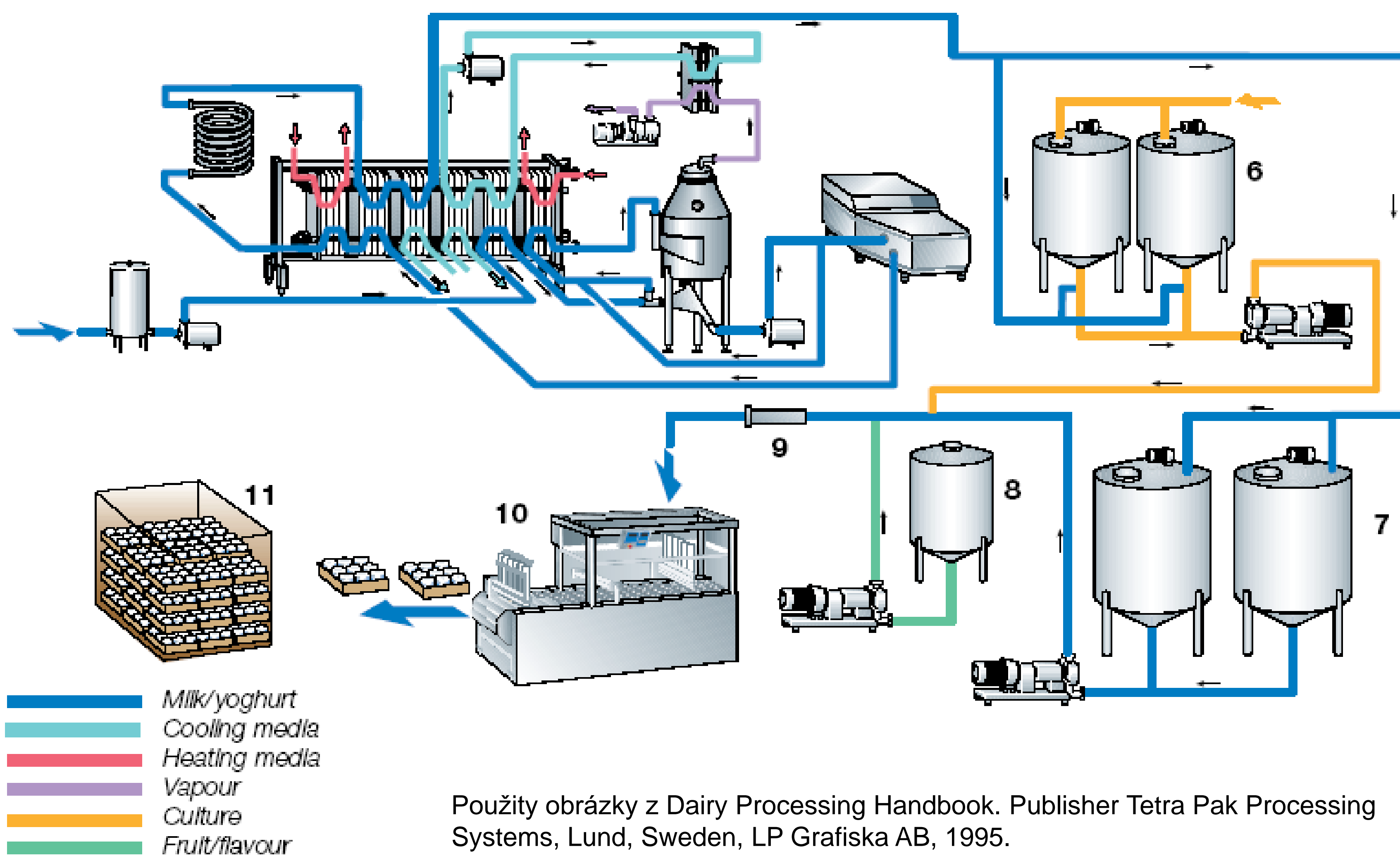


Standardizace mléka (tj. úprava sušiny, obsahu tuku), homogenizace směsi, vysoká pasterace mléka (při 85 - 95 °C 5 minut), přidání jogurtové kultury (*Lactobacillus bulgaricus* a *Streptococcus thermophilus*), následuje fermentace:



Lactobacillus bulgaricus Streptococcus thermophilus

Klasická – naplnění mléka zaočkovaného jogurtovou kulturou do obalu (skleněný, plastový) a zrání přímo ve spotřebním obalu (teplota zrání 40 – 45 °C po dobu 2 – 4 hodin)



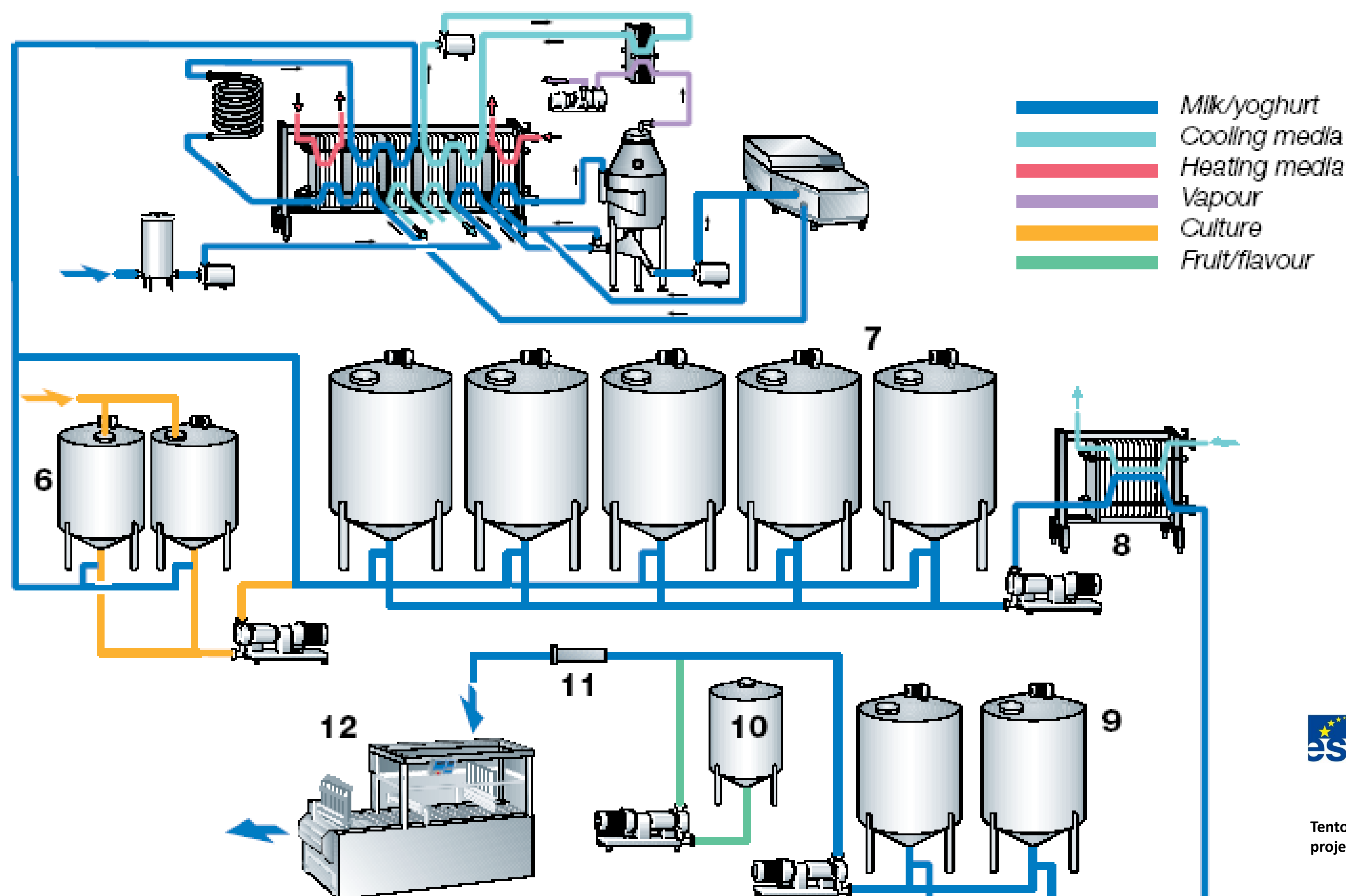
Použity obrázky z Dairy Processing Handbook. Publisher Tetra Pak Processing Systems, Lund, Sweden, LP Grafiska AB, 1995.

Jogurt je:

- ✓ kyselější,
- ✓ má pevnější konzistenci,
- ✓ když se do něj ponoří lžička, vyloupne se celá vrstva.



Tanková – zrání v uzrávači, koagulát se pak rozmíchá, vychladí a plní do obalů (teplota zrání 35 °C po dobu 16 – 18 hodin)



Jogurt je:

- ✓ krémovější,
- ✓ méně kyselý,
- ✓ málo výrazná jogurtová chuť a aroma.

