

# СМЕТАНА фермерская

## Резервуарный способ

**Характеристика заквасок: «МЕЗО 1»** – гомоферментативная мезофильная культура, придает продукту выраженный сливочный вкус и обеспечивает получение однородной, густой консистенции.

### ПРИЕМКА СЫРЬЯ

### НОРМАЛИЗАЦИЯ

Нормализацию сливок проводят до требуемых массовых долей жира и белка

### ГОМОГЕНИЗАЦИЯ (если применяется)

Гомогенизацию сливок проводят при температуре 60 - 70°C и давлении P= 8,0 - 15,0 МПа (в зависимости от массовой доли жира сливок)

### ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Нормализованные сливки пастеризуют при температуре 94 ± 2°C, выдержка 15 - 20 сек

### ОХЛАЖДЕНИЕ

Пастеризованные сливки охлаждают до температуры заквашивания T = 26 ± 2°C

### ВНЕСЕНИЕ ЗАКВАСКИ

Сухую закваску «МЕЗО 1» вносят с соблюдением условий асептики в резервуар со сливками температурой в рекомендованном режиме T= 26±2°C. Дозировка: 1 пакетик на 100л молока. После внесения закваски нормализованные сливки перемешивают в течение 20-30 минут, избегая образования пены.

### СКВАШИВАНИЕ

При температуре 26 ± 2°C в течение 10 - 14 часов до pH = 4,7 - 4,5 (55 - 70°T)

### ПЕРЕМЕШИВАНИЕ и ОХЛАЖДЕНИЕ

Сгусток перемешивают до получения однородной консистенции и охлаждают до температуры 20 - 25°C

### ФАСОВКА

Фасуют продукт при температуре 20 - 25°C, с последующим охлаждением в холодильной камере

### ОХЛАЖДЕНИЕ и СОЗРЕВАНИЕ

Продукт охлаждают до температуры 6 ± 2°C, созревание длится около 5 часов