

СМЕТАНА фермерская

Резервуарный способ

Характеристика заквасок: «МЕЗО 2» – гетероферментативная мезофильная культура, которая придает продукту сливочный вкус и выраженный аромат, 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 = 28 ± 2°C

ВНЕСЕНИЕ ЗАКВАСКИ

Сухую закваску «МЕЗО 2» вносят с соблюдением условий асептики в резервуар со сливками температурой в рекомендованном режиме T= 28 ± 2°C. Дозировка: 1 пакетик на 100л смеси. После внесения закваски нормализованные сливки перемешивают в течение 20-30 минут, избегая образования пены.

СКВАШИВАНИЕ

При температуре 28 ± 2°C в течение 9 - 12 часов до pH = 4,7 - 4,5

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