

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ
по применению закваски пропионовокислых бактерий «Пропионикс»
концентрированной жидкой прямого внесения при производстве продукта
кисломолочного «Целебный»

Настоящая технологическая инструкция является неотъемлемой частью ТУ 9222-008-02069473-2004 «Продукт кисломолочный «Целебный» и технологической инструкции по производству продукта кисломолочного “Целебный”, утвержденной 29 марта 2004 г.

Закваски пропионовокислых бактерий обладают высокой биохимической активностью и предназначены для прямого внесения в молоко.

Применение заквасок пропионовокислых бактерий исключает необходимость приготовления лабораторной и производственной заквасок, гарантирует получение продукта со стабильными свойствами и снижает до минимума возможность ее обсеменения посторонней микрофлорой. Использование активизированных чистых культур пропионовокислых бактерий на заводах не требует дополнительного ободования для приготовления закваски.

При работе с заквасками пропионовокислых бактерий должны соблюдаться те же общие санитарно-гигиенические правила, какие предусмотрены инструкцией по приготовлению и применению заквасок для кисломолочных продуктов на предприятиях молочной промышленности.

Способ применения:

Флакон с 2 см³ закваской пропионовокислых бактерий «Пропионикс» концентрированной жидкой прямого внесения тщательно обрабатывают спиртом, осторожно снимают колпачок и пробку, содержимое вносят в зависимости от активности культур в (200-300) литров пастеризованного молока, охлажденного до температуры (30±1)°С или (22±2)°С. Молоко перемешивают и оставляют для сквашивания в течение (12±2) ч при температуре (30±1)°С или в течение (16±2)°С при температуре (22±2)°С до достижения кислотности (70-90)°Т. Затем охлаждают до (20±2)°С, перемешивают и разливают в тару.