

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

по применению закваски бифидобактерий «Бифивит» концентрированной жидкой прямого внесения при производстве биопродукта «Бифивит»

Настоящая технологическая инструкция является неотъемлемой частью ТУ 9220-005-02069473-2003 «Напиток кисломолочный «Бифивит» и ТИ по производству напитка кисломолочного «Бифивит».

Закваска бифидобактерий «Бифивит» обладает высокой биохимической активностью и предназначена для прямого внесения в молоко.

Применение закваски бифидобактерий исключает необходимость приготовления лабораторной и производственной закваски, гарантирует получение продукта со стабильными свойствами и снижает до минимума возможность ее обсеменения посторонней микрофлорой. Применение концентрата бифидобактерий на заводах не требует дополнительного оборудования для приготовления закваски.

При работе с закваской бифидобактерий «Бифивит» 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 закваской бифидобактерий «Бифивит» концентрированной жидкой прямого внесения тщательно обрабатывают спиртом, осторожно снимают колпачок и пробку. Содержимое флакона вносят в пастеризованное молоко, охлажденное до температуры $(37\pm 1)^\circ\text{C}$ из расчета одна доза (1 мл) на 100 литров. Молоко перемешивают и оставляют для сквашивания в течение (12 ± 2) ч при температуре $(37\pm 1)^\circ\text{C}$ до достижения кислотности $(55-65)^\circ\text{T}$. Затем охлаждают до $(20\pm 2)^\circ\text{C}$, перемешивают и разливают в тару.