

ПРОИЗВОДСТВО СМЕТАННОГО ПРОДУКТА

«ТТС Mix SM1». Рекомендуемая дозировка 0,5 – 2,0% от объема нормализованной смеси при выработке сметанного продукта различной жирности. В качестве молочной основы используется как СОМ, так и натуральное обезжиренное молоко.

Рецептура на сметанный продукт 20% жирности:

Компоненты	Количество
СОМ	65 кг
Жир растит. (ЗМЖ)	200 кг
«ТТС Mix SM1»	20 кг
Закваска	10 U
Вода	715 кг
Итого смеси:	1000 кг

Технология производства сметанного продукта.

Приготовить молочно-растит. смесь (ЗМЖ+СОМ+Вода) t смеси 45-50°C
Внесение «ТТС Mix SM1» в молочно-растительную смесь
Диспергирование в течении 20-30 мин и подогрев до t=65°C
Гомогенизация t=60-65°C (P=10-20МПа)
Пастеризация смеси t=90-93°C
Охлаждение смеси до температуры заквашивания
Внесение закваски
Сквашивание
Перемешивание, охлаждение, фасовка
Созревание (4-6)°C и реализация