

**ПРОИЗВОДСТВО ТВОРОГА (ГОСТ) С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ  
СТАБИЛИЗАТОРА «ТТК Мiх TG»**

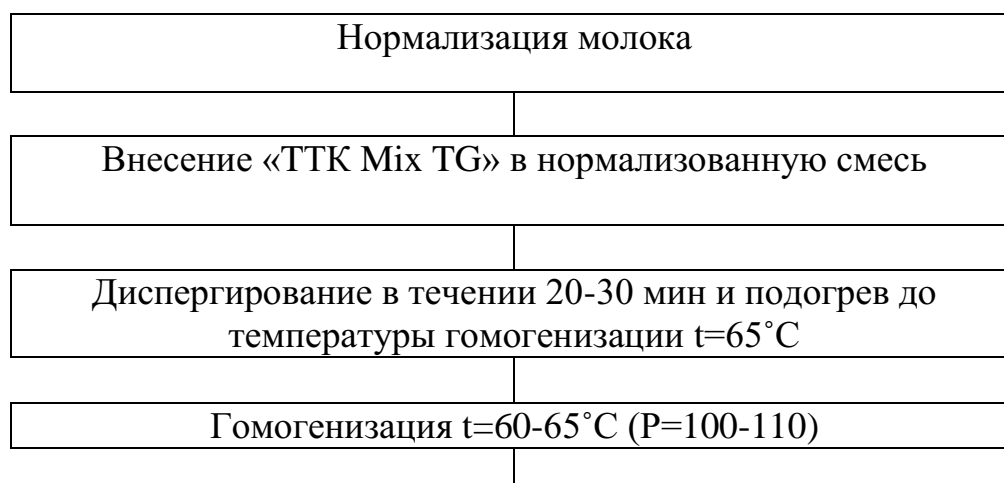
**«ТТК Мiх TG».** Рекомендуемая дозировка 1-2% от объема нормализованной смеси при выработке творога различной жирности. В качестве молочной основы используется как СОМ, так и натуральное обезжиренное молоко или цельное молоко, нормализованное по жирности.

Рецептура на творог 5% и 9% жирности:

Наименование	Количество, кг				
	5%		9%		18%
СОМ (Сухое обезжиренное молоко)	-	90	-	90	90
Обезжиренное молоко (обрат)	968	-	955	-	-
Масло сливочное (ж=72,5%)	22	22	35	35	90
«ТТК Мiх TG»	10	10	10	10	15
Закваска					
Вода	-	878	-	865	835
Итого смеси:	1000	1000	1000	1000	1000
Выход гот. продукта	230		280		370

**Блок-схема**

Технология производства творога с «ТТК Мiх TG».





## ООО «НьюФуд Про»

Юр. адрес: 220055, Республика Беларусь,  
г. Минск, ул. А. Гаруна, д. 25, пом. №3Н  
tel.: +375172703494, e-  
mail: newfoodpro@gmail.com  
www.newfoodpro.com

Пастеризация смеси $t=85-90^{\circ}\text{C}$
Охлаждение смеси до температуры заквашивания
Добавление фермента, хлористого кальция и закваски (если это предусмотрено в рецептуре)
Тщательное перемешивание в течении 5 минут
Сквашивание
Слив сгустка в лавсановые мешки
Прессование до необход. масс. доли влаги
Фасовка
Охлаждение до $t=4\pm 2^{\circ}\text{C}$

---