

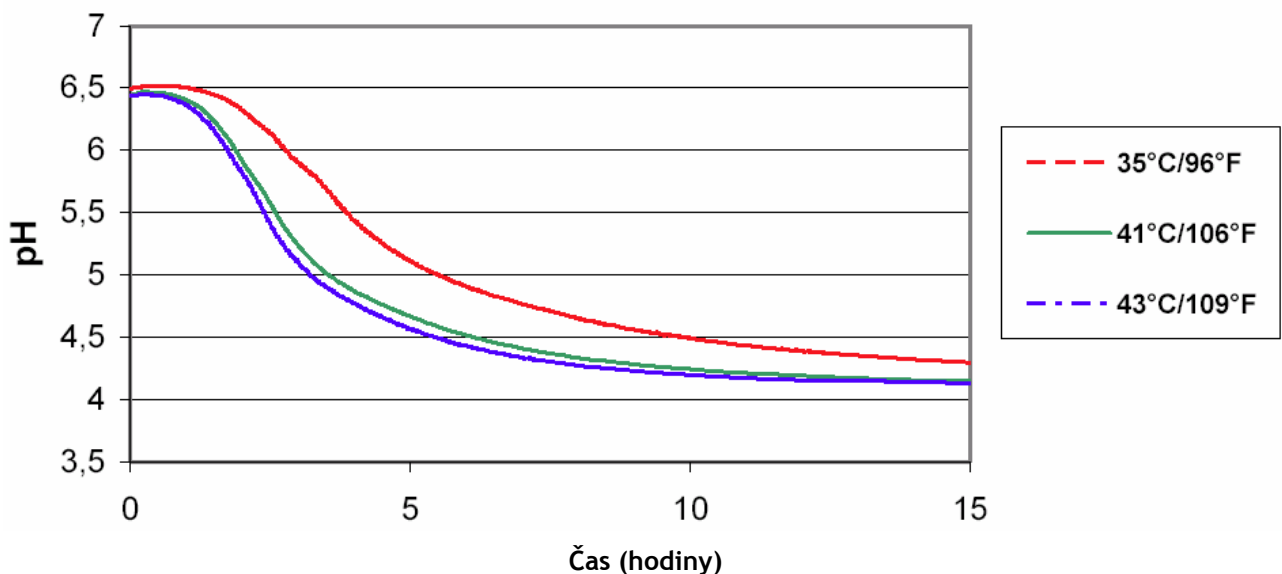
Domáci jogurt

Odporúčaná receptúra

Domáci jogurt sa môže vyrábať s rôznym obsahom tuku a sušiny a pri rôznych teplotách.

Technológia

- Mlieko** Použije sa vysokokvalitné mlieko.
- Fortifikácia** Na optimalizáciu štruktúry a viskozity výrobku sa štandardne zvyšuje obsah bielkovín na 3,7-4,2%. V domácnosti sa na tento účel môže použiť prídavok sušeného mlieka.
- Tepelné ošetrenie** Mlieko sa zahreje na 90-95 °C na dobu 3-5 minút alebo 80 °C/30 minút a nechá sa vychladnúť na inkubačnú teplotu 43 °C.
Jogurtová kultúra je termofilná, t.j. má najväčšiu rýchlosť prekysávania pri 42-43 °C. Pri tejto teplote dosiahne jogurt tú správnu kyslosť (pH 4,6-4,7) za dobu cca 4-6 hodín. Pri nižšej teplote (32-35 °C) sa doba prekysávania predĺži.
- Kultúra** Na výrobu miešaného jogurtu sa môže použiť kultúra YF-L811.
Lyofilizované DVS YF-L811, 50u/250 l
- Inkubácia** Kultúra a mlieko sa dôkladne miešajú pri 43 °C a mlieko sa potom nechá nerušene až kým pH dosiahne úroveň 4,6-4,7.
Ako alternatíva sa môže použiť inkubačná teplota 35 °C. Doba fermentácie sa potom predĺži na 10-15 hodín.
Počas prekysávania sa neodporúča manipulovať s nádobou s jogurtom, aby nedošlo k narušeniu štruktúry. Toto má za následok neskoršie uvoľňovanie srvátky. Po ukončení prekysávania sa jogurt čo najskôr schladí v chladničke.
- Skladovanie** Jogurt uchováme v chlade pri teplote 4-8 °C.



Čas (hodiny)
Fermentačné podmienky:
Plnotučné mlieko + 2% sušené odstredené mlieko, 85 °C / 30 min
Inokulácia: 500U/2500 l