

Projekt PRV č. 12/015/1310b/652/000224,
název „Zvyšování kvality bioprodukce a
zlepšování odbytu prostřednictvím
vzdělávání ekozemědělců“



Výroba jogurtu



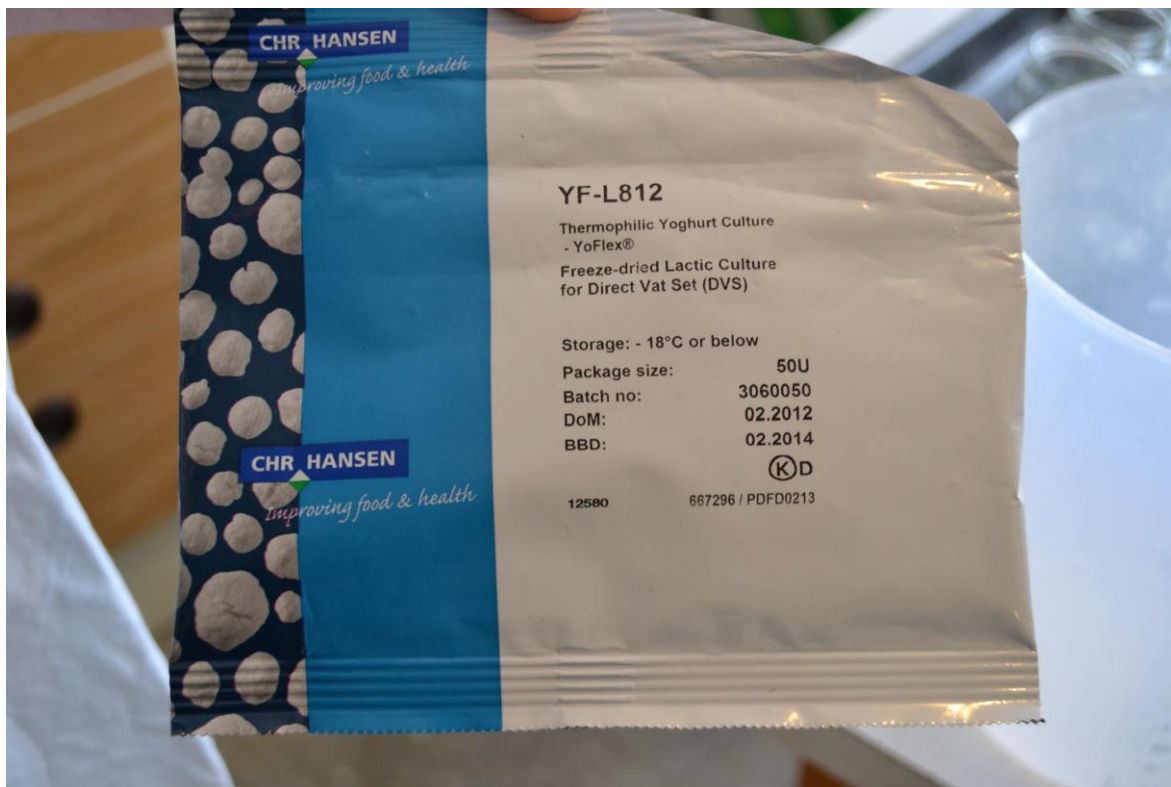
PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova: Evropa investuje do venkovských oblastí

Výroba jogurtu

Technologie „zrání v obalu“

Použitá kultura: *Lactobacillus termophilus*, - termofilní. Lze použít i kultury jiných výrobců (*Lactobacillus bulgaricus*). Kulturu lze nahradit i použitím „živého“ jogurtu (vybíráme bez obsahu konzervantů, modifikovaného škrobu, želatiny, pouze se živými kulturami)



Mléko před zaočkováním kulturou pasterizujeme při co nejvyšší teplotě, nejlépe až kolem 94°C a v průběhu pasterace při teplotě nad 20°C do něj vmícháme cca 100g sušeného mléka na 10 litrů zpracovávaného mléka. Dále zahříváme a pasterizujeme již zahuštěné mléko. Obě tato opatření zajistí jak zdravotní nezávadnost, tak požadovanou hustotu konečného produktu.



Následně se mléko zchladzuje pod teplotu 42°C a zaočkuje připravenou kulturou. Ta se předem rozmíchá v malém množství tohoto teplého mléka a následně rozmíchá do celého objemu.

Pro stanovení potřebného množství kultury je vhodné používat váhy s citlivostí 0,01 gramu



Ty jsou dnes již běžně dostupné v cenových relacích v řádu stokorun. Po získání dostatečné praxe lze od vážení upustit.



Skleničky nebo kelímky se naplní zaočkovaným mlékem, uzavřou a umístí do zařízení, které je schopné dlouhodobě udržovat teplotu kolem uvedených 42°C. Při této práci je nutné dodržovat maximální hygienu, neboť případnou kontaminaci již nelze nijak napravit.



Uzavřené skleničky se zalijí vodou, teplou uvedených 42°C a ponechají po dobu 4 -6 hodin zrát.



Během zrání kontrolujeme teplotu vodní lázně, po uplynutí 4 hodin i hustotu jednoho vybraného jogurtu.



Po dosažení potřebné hustoty jogurtů vodu vypustíme, jogurty zalijeme studenou vodou a opakovanou výměnnou této vody zajistíme jejich zchlazení. Následně je přemístíme do chladničky pro dochlazení na teplotu 4-8 °C. Chlazení musí být účinné, aby došlo k prochlazení celého objemu výrobku. Manipulace s jogurty musí být šetrná, aby nedošlo k uvolnění syrovátky, které je považováno za estetický nedostatek.



Pro uvedení na trh jogurty označujeme v souladu s vyhláškou 77/2003Sb, od roku 2014 podle nového nařízení EU.