



HAPUKOORE VALMISTAMISE JUHIS

Nimetus: DuPont Danisco juuretis CHOOZIT MA 4001 LYO 5 DCU hapendatud piimatoodete ja juustude valmistamiseks – heterofermentatiivne mesofiilsete piimhappebakterite kultuur hapendatud piimatoodete valmistamiseks.

Juuretis on lüofiliseeritud, pulbriline ja otse tootesse lisamiseks.

Koostises: *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar. *diacetylactis*, *Streptococcus thermophilus*

Kasutamine: Soovituslik doos: Hapukoor 2,5 – 5 DCU / 100 l koorele

*Doseeritavad kogused on soovituslikud. Doseeritav kogus sõltub kasutatavast tehnoloogiast, toote rasvasusest ja soovitud lõpptoote omadustest.

Hapukoore valmistamise juhised:

Võimalusel koor homogeniseerida temp. 60-65°C, ≤25% rasvasusega koorel rõhk 150 bar; ≤15% rasvasusega koorel rõhk ≥250 bar.

Koor pastöriseerida temperatuuril 90-95°C / 5-10 min,

jahutada hapnemise temperatuurile 22 – 32 °C.

Lisada juuretis, soovituslik doos 2,5 – 5 DCU/ 100 l (1/2 – 1 pakk 100 l koorele) ja segada kooses nii, et kogu segu on ühtlaselt lahustunud (vältida liigse õhu sattumist koore hulka).

Koor jäetakse hapnema suletud nõus hapnemise temperatuurile kuni pH 4,6 – 4,5 (kuni on moodustunud ühtlane kalgend ja sobiv maitse). (~hapnemise aeg 20-22°C juures 16-18 tundi).

Peale hapendamist koor jahutada ja säilitada +4 ±2°C.

Lisainformatsioon:

AS Veikand, Kaevu 10, Pärnu

www.veikand.ee

tel. +372 4464930

Kristi Pärn

Arendusjuht

Tel. 51 74 056

kristi.parn@veikand.ee