**Отчет**

**о проведенных консультациях**

**на тему «Технология производства йогурта»**

**по направлению «молочное»**

**Даты проведения:**

**19 сентября 2023 г.**

**Место проведения консультации: ТОО «КазНИИ ППП»**

**Эксперт: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Январева Н.И.**

**И.о. Председателя Правления**

**ТОО «КазНИИ ППП» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Уразбаев Ж.З.**

Структура отчета

1. *проблема или круг проблем, требующих консультирования*;

Как делают йогурт на производстве? Что входит в состав йогурта? Какие бактерии добавляют в йогурт

1. *рекомендации эксперта по решению поставленной проблемы или круга проблем, которые должны включать в себя расширенные доводы и предложения по улучшению деятельности;*

Производство йогурта на молзаводе включает в себя следующие этапы:

Пастеризация молока Температурная обработка молока, в результате которой в нем погибают посторонние бактерии.

Нормализация по жиру

Гомогенизация молока

Внесение сухих веществ

Внесение закваски

Ферментация

Добавление ингредиентов

Охлаждение, розлив

Настоящий йогурт состоит из натурального молока и закваски, содержащей культуры болгарской палочки и термофильного стрептококка. Однако в разных странах мира к составу йогурта относятся по-разному, более или менее строго

В состав входят Lactobacillus bulgaricus и Streptococcus thermophiles. Кроме этого, некоторые йогурты содержат Lactobacillus acidophilus

1. *ожидаемый эффект по результатам применения рекомендаций субъектом АПК с указанием количественных показателей увеличения производства продукции/повышения продуктивности/снижения себестоимости и др.;*

Получены дополнительные знания по производству йогурта. Полученные знания будут применятся в производстве

1. *Фотографии консультации*

