|  |
| --- |
| Республика Беларусь, 212039, г. Могилев, ул. Авиаторов, д. 22.  Тел/ факс: +375 222 74 65 68 Мобильный: +375 296 45 33 82 Е-mail: [psbel\_ingredient@tut.by](mailto:psbel_ingredient@tut.by), УНН 190453033 |
| Р/с BY 97 PJCB 3012 0160 3810 0000 0933 в ОАО «Приорбанк» ЦБУ 116 г. Минска, БИК PJCBBY2X, 220108, г. Минск, ул. Казинца, 92/1 |

**Инструкция по применению заквасок серии PROBAT для производства творога.**

При применении заквасок серии **PROBAT** , тепловая обработка молока производится до того, как в молоко добавляется закваска.   
Оптимальным режимом обработки молока является температура 76-80С и время выдержки 16-20 секунд, с последующим охлаждением до 25-35 °С. С применением такого этапа подготовки молока можно получить устойчивую консистенцию творога.  
Допускаются другие технологические режимы согласно регламенту предприятия.  
  
Заквасочная культура вносится на начальном этапе наполнения танка непосредственно в танк либо в узел внесения закваски.  
Для внесения закваски необходимо надеть резиновые перчатки, после чего продезинфицировать перчатки дезинфицирующим раствором.  
Ножницы, которыми разрезается пакет с закваской необходимо продезинфицировать непосредственно перед разрезанием пакета с закваской.  
Разрезать пакет с закваской необходимо по специально обозначенной линии на пакете.  
Место на пакете, по которому производиться вскрытие пакета, должно быть продезинфицировано дезинфицирующим средством, непосредственно перед вскрытием пакета.  
  
 **Рекомендации по смене ротаций.**  
 С целью эффективной смены ротации закваски, рекомендуется вести журнал учета времени сквашивания смеси. Постепенное увеличение время сквашивания, при одинаковых параметрах температуры и физико-химических параметрах смеси может свидетельствовать о привыкании бактериофага к ротации заквасочной культуры. При увеличении времени сквашивания на 5-10% в течении 3-5 дней, и видимой тенденции к увеличению времени сквашивания, необходимо сменить ротацию закваски.  
Менять ротацию при нормальном протекании процесса сквашивания не рекомендуется.  
  
  
  
Инженер-технолог   
СООО ПСБЕЛ Цурцылин Д.А.