



Вектор-БиАльгам

Инструкция по применению заквасок прямого внесения в домашних условиях.

Закваски прямого внесения применяются для приготовления домашних кисломолочных продуктов. Такие продукты отличаются высоким качеством, гарантированной свежестью, отсутствием различных добавок, высоким содержанием живых полезных бактерий.

Сухие закваски ЗАО «Вектор-БиАльгам» прямого внесения представляют собой лиофильно высушенный препарат, содержащий в молочной среде культивирования специально подобранную комбинацию штаммов молочнокислых бактерий.

Вместе с традиционными заквасочными культурами, закваски обогащены пробиотическими заквасками бифидобактерий.

Вашему вниманию предлагаются сухие закваски для приготовления следующих кисломолочных продуктов в домашних условиях:

Биоюгурт – это популярный кисломолочный продукт, для производства которого в пастеризованное молоко добавляют две специальных культуры – термофильный стрептококк, болгарскую палочку, а также культуры бифидобактерий. Полезные свойства биоюгурта подтверждены многочисленными исследованиями, его систематическое употребление оказывают благотворное воздействие на работу желудочно-кишечного тракта. Неоспоримым преимуществом является возможность самостоятельно изменять вкус продукта путем добавления различных наполнителей (ягоды, варенье, мед и пр.), а также регулировать его калорийность разной жирностью молока.

Закваска для Биоюгурта содержит классическую комбинацию бактериальных культур для йогурта *L.bulgaricus* и *St. thermophilus*, а также закваску бифидобактерий *B.bifidum* и *B.longum*. Не содержит генетически модифицированных штаммов микроорганизмов, консервантов, красителей и адаптеров вкуса.

Бифацил - это бифидосодержащий кисломолочный продукт, пробиотическая основа которого представляет оптимальное сочетание культур бифидо и лактобактерий - основных представителей нормофлоры кишечника человека, поэтому при систематическом употреблении продукт восстанавливает микрофлору человека, повышает защитные функции организма, улучшает обмен веществ, предупреждает аллергические реакции. Отличается высоким содержанием витаминов группы В.

Закваска для Бифацила содержит классическую комбинацию бактериальных культур для бифацила *L.acidophilus* и *St. thermophilus*, а также закваску бифидобактерий *B.bifidum* и *B.longum*. Не содержит генетически модифицированных штаммов микроорганизмов, консервантов, красителей и адаптеров вкуса.

Приготовление кисломолочных продуктов с использованием бактериальных заквасок прямого внесения в йогуртнице (термосе):

Приготовить домашние кисломолочные продукты очень просто. Для этого вам понадобится молоко, закваски прямого внесения, а также йогуртница или термос. Процесс ферментации (сбраживания) молока занимает несколько часов, но вашего личного участия потребуются не более 5 минут.

1. Подогреть 1 литр пастеризованного молока до нужной температуры (30-42°C), которая определяется бытовым спиртовым термометром. Внимание! Если молоко непастеризованное, его обязательно нужно прокипятить (чтобы уничтожить все патогенные микроорганизмы, которые в нем могут содержаться) и охладить до нужной температуры. Высокая температура губительна для бактерий - не вносите заквасочную культуру в молоко с температурой выше +45°C.

2. Закваску высыпать из пакета в небольшую чашку, залить кипяченой водой (или молоком) 20-30 мл комнатной температуры и тщательно перемешать до полного растворения порошка.

3. Внести растворенную закваску в молоко, тщательно перемешать.

4. Разлить молоко по стаканчикам йогуртницы, стаканчики крышками не закрывать, поставить стаканчики в йогуртницу, закрыть крышкой и включить. Установить время.

5. При заквашивании в термосе, подготовленную смесь перелить в термос. Оставить в покое для сквашивания на время, соответствующее продукту.

6. Оптимальное время для приготовления каждого вида кисломолочной продукции указано в таблице. По истечении времени приготовления слегка наклоните йогуртницу (термос), чтобы убедиться, что продукт стал густым. Если нет - подождите 30-60 минут и проверьте снова. Если продукт густой его можно поставить в холодильник. После охлаждения продукт готов к употреблению. Любые вкусовые добавки, в том числе сахар, вы можете добавить непосредственно перед употреблением.

Закваска	Состав	Время сквашивания, час	Температура, °С
Для Биоюгурта	L.bulgaricus, St.thermophilus, B.bifidum, B.longum;	4-8	40-42
Для Бифацила	L.acidophilus, St.thermophilus, B.bifidum, B.longum;	4-8	40-42

7. Готовый продукт хранить в холодильнике не более 5 дней.

Очень важно!

Общие правила при приготовлении (сквашивании) кисломолочных продуктов в домашних условиях:

- Вся посуда, в которую наливается молоко или закваска (кастрюли, йогуртницы, ложки и др.), должна быть тщательно вымыта и ошпарена кипятком. Термометр необходимо протереть спиртом.
- Высокая температура губительна для бактерий - не допускайте нагрева закваски или молочной смеси до температуры выше 45 градусов. Для растворения закваски используйте кипяченую, но охлажденную воду или молоко.
- Вы можете корректировать консистенцию продукта под свой вкус, изменяя продолжительность сквашивания. Чем дольше сквашивается продукт - тем более густой будет его консистенция.

Производитель несет ответственность за качество произведенного продукта - сухой закваски, качество конечного продукта (биоюгурта, бифацила) напрямую зависит от соблюдения технологии приготовления кисломолочных продуктов с использованием бактериальных заквасок, изложенной в данной инструкции.

Все культуры, используемые при производстве заквасок, выделены из естественных источников и не являются генетически модифицированными культурами. Закваски производства ЗАО «Вектор-БиАльгам» соответствуют требованиям Федерального Закона от 12.06.2008 г. №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию».

Информация для потребителей: Компания «Вектор-БиАльгам» в ближайшее время собирается приступить к производству заквасок прямого внесения для приготовления в домашних условиях таких продуктов как снежок, ряженка и варенец. Будем рады получить Ваши отзывы, предложения и пожелания по тел. (383) 336-75-50 или по электронной почте: bimarket@bialgam.ru.

ЗАО «Вектор-БиАльгам», Новосибирская обл., п. Кольцово

Тел/факс (383) 336-51-51, 336-75-50

E-mail: bimarket@bialgam.ru

www.bialgam.ru

Свидетельство о государственной регистрации

№ RU.54.НС.01.009.Е.000384.09.11 от 09.09.2011 г.

Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.