Инструкция

по применению заквасок прямого внесения «Бифидом»  
в домашних условиях

Закваски прямого внесения серии «Бифидом» применяются для приготовления кисломолочных продуктов в домашних условиях. Такие продукты отличаются гарантированной свежестью, отсутствием растительных жиров и прочих добавок-консервантов, высоким содержанием живых полезных бактерий.

Сухие закваски, выпускаемые под маркой «Бифидом», представляют собой лиофильно высушенную биомассу, содержащую в молочной среде культивирования специально подобранную комбинацию молочнокислых микроорганизмов. Для придания кисломолочному продукту пробиотических свойств в сухих заквасках серии «Бифидом» внесены пробиотические микроорганизмы: бифидобактерии, лактобактерии или пропионовокислые бактерии.

Неоспоримым преимуществом применения этих заквасок является возможность самостоятельно изменять вкус продукта путем добавления различных натуральных вкусовых добавок: свежие ягоды, варенье или сахар. По желанию, используя молоко различной жирности, можно регулировать калорийность кисломолочного домашнего продукта.

АО «Вектор-БиАльгам» выпускает сухие закваски прямого внесения для приготовления следующих кисломолочных продуктов в домашних условиях:

Закваска «Биойогурт» это закваска для популярного кисломолочного продукта, которая содержит классическую комбинацию заквасочных культур для йогурта - L.bulgaricus и St. thermo- philus, а также комбинированную закваску бифидобактерий видов B.bifidum и B.longum. Полезные свойства биойогурта подтверждены многочисленными исследованиями, его систематическое употребление оказывают благотворное воздействие на работу желудочно-кишечного тракта, вследствие чего повышается сопротивляемость организма человека к ОРВИ.

Закваска «Бифацил» - это закваска содержит оптимальное сочетание заквасочных культур для ацидофильных кисломолочных продуктов - L.icidophilus и St. thermophilus, а также комбинированной закваски бифидобактерий видов B.bifidutn и B.longum.

Бифацил - это пробиотический бифидосодержащий кисломолочный продукт, с оптимальным содержанием различных видов бифидо- и лактобактерий. Данные виды бактерий составляют основу нормофлоры кишечника человека, поэтому при систематическом употреблении продукт восстанавливает микрофлору человека, повышает защитные функции организма, улучшает обмен веществ, предупреждает аллергические реакции.

Закваска «Бифатоник» - это закваска для приготовления одноименного кисломолочного продукта Бифатоник, содержащая симбиотическую комбинацию бифидобактерий, молочнокислых и пропионовокислых бактерий.

Бифатоник - это оригинальная разработка из серии кисломолочных бифидосодержащих продуктов питания с пробиотическим эффектом, оказывает оздоравливающий эффект за счет обогащения витаминами группы В. образующимися в результате жизнедеятельности микроорганиз мов комплексной симбиотической закваски, и особенно пропионовокислых бактерий, и активно способствует нормализации микрофлоры желудочно-кишечного тракта человека.

Закваска «Биоснежок» - это классическая закваска всем известного и многими любимого кисломолочного продукта «Биоснежок», содержит комбинацию заквасочных культур - St. Thermophiles и L.delbrueckii sp. bulgaricus, а также комбинированную закваску бифидобактерий видов B.bifidum и B.longum. Бифидобактерии проявляют иммуностимулирующую активность, способствуют росту и развитию других представителей нормофлоры. Участвуют в процессах пищеварения и синтезе витаминов.

Готовый Биоснежок отличается очень мягким вкусом и нежной консистенцией.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Приготовить кисломолочные продукты в домашних условиях очень просто. Для этого вам понадобится молоко, закваска прямого внесения, йогуртница или мультиварка. Процесс ферментации (сквашивания) молока занимает несколько часов, но вашего личного участия потребуется не более 5 минут.

1. Вскипятить (обязательно) 1 литр пастеризованного или сырого молока. Охладить до нужной температуры (38-42)°С, которую можно определить бытовым термометром. Для приготовления продукта Биоснежок в молоко предварительно внести 3 столовые ложки сахара. В дальнейшем количество внесенного сахара можно изменять в зависимости от Вашего, вкуса.
2. Закваску из пакета высыпать в стакан, залить небольшим количеством кипяченой воды или молока с температурой (38-42)°С. Тщательно размешать.
3. Внести растворенную закваску в молоко, тщательно перемешать еще раз.
4. Разлить молоко по стаканчикам йогуртницы, поставить открытые стаканчики в йогуртницу и закрыть йогуртницу крышкой. При заквашивании в мультиварке: подготовленную смесь молока с закваской поместить в основную емкость мультиварки.
5. Установить режим сквашивания. Оптимальное время для приготовления каждого вида йогурта составляет 8-10 часов. По истечении времени приготовления слегка наклонить стаканчик из йогуртницы (или емкость мультиварки), чтобы убедиться, что сгусток отходит от стенки. При необходимости подождать еще 30-60 минут и проверить снова. Если продукт достиг желаемой вами консистенции, достать стаканчики из йогуртницы (или емкость мультиварки), закрыть крышками и поставить в холодильник для охлаждения.
6. Время выдержки в холодильнике составляет не менее 4 часов. После охлаждения продукт готов к употреблению. Готовый продукт хранить в холодильнике не более 5 дней.
7. Любые вкусовые добавки (сахар, варенье, свежие ягоды, и т.п.) вы можете добавить перед употреблением готового продукта.

Важные правила при приготовлении (сквашивании) в домашних условиях:

1. Вся посуда, в которую наливается молоко или закваска (кастрюли, стаканчики йогуртницы, емкость мультиварки, ложки и др.), должна быть тщательно вымыта и ошпарена кипятком. Термометр необходимо протереть спиртом.
2. Высокая температура губительна для бактерий. Не вносить заквасочную культуру в молоко с температурой выше +45°С !
3. 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. Выпускается под

контролем международной системы НАССР и соответствует требованиям Технических регламентов Таможенного Союза: ТР ТС 021/2011 и ТР ТС 033/2013. Все культуры, используемые при производстве заквасок, выделены из естественных источников и не являются генетически модифицированным и культурами.

Качество конечного кисломолочного продукта напрямую зависит от соблюдения рекомендаций по приготовлению, изложенных в данной инструкции.