

### I Verfahren zur Herstellung von festem Joghurt



Die bereits thermisierte und abgekühlte Milch mit einem angemessenen Fettgehalt erhält in einer Mischerlinie eine standardisierte Trockenmasse, wobei Milchpulver sowie abhängig von der jeweiligen Formel ggf. erforderliche andere Milchzutaten und Zusätze zugegeben werden. Die Mischung muss sehr langsam erfolgen und ein Lufteintritt ist während des gesamten Vorgangs zu vermeiden.

Die so erhaltene Mischung wird jetzt entlüftet und auf 65-70 °C erhitzt, bei 200/250 bar in ein oder zwei Stufen homogenisiert sowie anschließend 300 Sekunden lang bei 95 °C pasteurisiert. Abschließend wird die Mischung auf 4-6 °C abgekühlt und gelagert.

Daraufhin werden im Lagertank die Starterkulturen und Aromen zugesetzt und der Joghurt wird so lange gerührt, bis die richtige Mischung erhalten wird.

Aus dem Tank wird die Mischung in einen Plattenerhitzer gepumpt, wo die Milch auf 45 °C erwärmt wird. Das Produkt wird sofort abgefüllt und in eine Fermentationskammer gebracht, wo es je nach endgültigem pH-Wert 2,5 bis 3,0 Stunden verbleibt. Anschließend erfolgt in einer weiteren Kammer mit Zwangslüftung eine schnelle Abkühlung auf 15 °C, und schließlich wird der Joghurt bis zur Freigabe in einer letzten Kammer bei 4 °C eingelagert.

### I Verfahren zur Herstellung von gerührtem Joghurt

Die bereits thermisierte und abgekühlte Milch mit einem angemessenen Fettgehalt erhält in einer Mischerlinie eine standardisierte Trockenmasse, wobei Milchpulver sowie abhängig von der jeweiligen Formel ggf. erforderliche andere Milchzutaten und Zusätze zugegeben werden. Die Mischung muss sehr langsam erfolgen und ein Lufteintritt ist während des gesamten Vorgangs zu vermeiden.



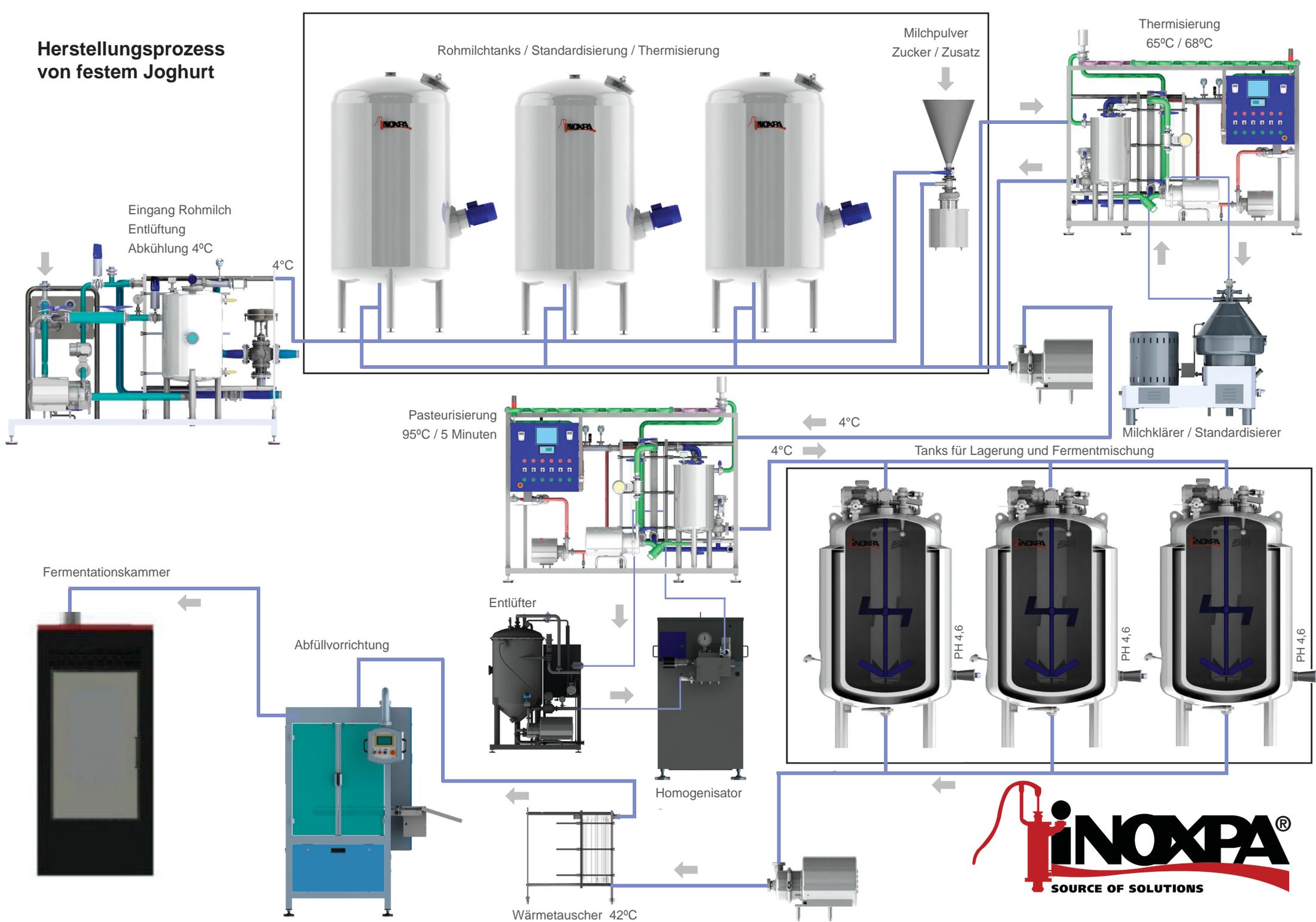
Die so erhaltene Mischung wird jetzt entlüftet und auf 65-70 °C erhitzt, bei 200/250 bar in ein oder zwei Stufen homogenisiert sowie 300 Sekunden lang bei 95 °C pasteurisiert. Anschließend wird die Mischung auf 38-42 °C abgekühlt und in die Fermentationstanks gebracht, wo die Starterkulturen unter ausgiebigem Rühren zugegeben werden, um eine vollständige Vermischung zu erreichen (kann auch über einen Inline-Mischer erfolgen).

Nach Abschluss dieses Vorgangs wird das Rühren gänzlich eingestellt, damit die Milch während der Fermentation ruhen kann, die je nach verwendeten Starterkulturen 6 bis 8 Stunden dauert.

Bei Erreichen des in pH gemessenen Endpunkts der Fermentation wird die angedickte Milch ganz vorsichtig gerührt und über eine positive Exzentrerschneckenpumpe an einen Plattenkühler gepumpt, wo sie schnell auf 20 °C abgekühlt wird. Anschließend erfolgt die Lagerung in einem neuen Tank, von dem der Joghurt zur Abfülleinrichtung gebracht wird.

Vor dem Abfüllen werden dem Joghurt kontinuierlich und sequentiell Obst, Fruchtfleisch bzw. Marmelade zugesetzt. Nach dem Abfüllen wird der Joghurt in einer Kühlkammer mit Zwangskühlung sehr schnell auf 12-15 °C sowie schließlich in einer weiteren Kammer bis auf 4 °C abgekühlt.

# Herstellungsprozess von festem Joghurt



# Herstellungsprozess von gerührtem Joghurt

