

Жидкие закваски **пробиотических микроорганизмов** используются в производстве кисломолочных продуктов с пробиотическими свойствами. Применяются либо совместно с другими типовыми заквасками, либо индивидуально (самостоятельно).

Основным преимуществом жидких заквасок является то, что микроорганизмы заквасочных культур в жидких заквасках находятся в физиологически активном состоянии, что позволяет сократить технологический процесс производства на стадии сквашивания, улучшить вкусовые качества и повысить лечебно-профилактические свойства продукта.

В настоящее время предприятие выпускает следующие виды жидких заквасок:

**1. Закваска бифидобактерий активная жидкая**

Содержание *бифидобактерий* - не менее  $1 \cdot 10^{10}$  КОЕ/см<sup>3</sup>,

**2. Жидкая закваска лактобактерий (в т.ч. ацидофильных бактерий)**

Содержание *лактобактерий* - не менее  $1 \cdot 10^9$  КОЕ/см<sup>3</sup>,

**3. Жидкая закваска пропионовокислых бактерий**

Содержание *пропионовокислых бактерий* - не менее  $1 \cdot 10^{10}$  КОЕ/см<sup>3</sup>

**Форма выпуска** – пластиковая бутылка объёмом 0,5 и 1 литр.

**Срок хранения** – 2 месяца при температуре  $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$ .

**Способ внесения** жидких заквасок прямого внесения - непосредственное внесение в емкость с нормализованной смесью.