

## Почему для приготовления кисломолочных продуктов необходимы бактериальные закваски

Исторически сложилось, что кисломолочные продукты входят в ежедневный рацион питания практически всего населения России и бывших союзных республик. Польза от употребления различных кисломолочных продуктов подтверждена

миллионами исследований, кроме того они очень вкусны и достаточно разнообразны.



Существует линейка традиционных кисломолочных продуктов. К ним относят сметану, творог, простоквашу, кефир, ряженку, ацидофилин, йогурт и их

вариации. Есть национальные и достаточно редкие виды кисломолочной продукции: мацони, катык и другие.

Несмотря на столь богатый выбор молочных продуктов на прилавках магазинов, все больше людей предпочитают готовить кисломолочку дома. В этом случае можно быть уверенным в составе продукта, в том, что он действительно натуральный, что в него не попала "никакая химия". Вдобавок домашние йогурты зачастую получаются более вкусными, чем магазинные.

Самое опасное, что в качестве закваски для домашних продуктов потребитель думает, что можно использовать покупные кисломолочные продукты без наполнителей (например, натуральные йогурты или биокефир). Это **очень опасно!** Использовать можно только специализированные закваски.

### О заквасках

Бактериальные закваски – это наборы полезных бактерий, которые подобраны таким образом, чтобы сквашивать молоко. Закваски (или биозакваски) бывают сухие и жидкие.

В состав заквасок входят лактобактерии, бифидобактерии, иногда пропионовокислые бактерии и дрожжи. Они находятся в лиофилизированном виде (заморожены и высушены). Когда бактерии попадают в молоко, они “просыпаются” и начинают волшебный процесс – превращение молока в кисломолочный продукт.

Лучшими на сегодняшний день по праву считаются сухие закваски VIVO. Их отличает широкий бактериальный состав, повышенная надежность в приготовлении и отличный вкус.

### **В чем же принципиальное отличие заквасок для домашнего применения?**

Во-первых, это точно подобранный микробный состав. В закваске есть все для обеспечения в готовом продукте именно той микрофлоры, которая указана на упаковке. Культуры микроорганизмов подбирают и проверяют очень строго, что позволяет избежать загрязнения и попадания нежелательной микрофлоры. Вся молочнокислая микрофлора жизнеспособна и подобрана с учетом условий, которые можно воссоздать дома (если в составе закваски есть бифидобактерии – в домашнем продукте они тоже будут присутствовать, но перезаквашивать такие продукты не рекомендуется, только использовать свежую порцию закваски).

При правильной подготовке молока и при соблюдении элементарных правил стерильности любая хозяйка получит гарантированно безопасный полезный продукт с заданными свойствами. То есть с той жирностью, которую хочет, и с тем микробным составом, который написан на упаковке закваски.