

### **A.8.3. Procedeu de obținere a brânzei din lapte de capră cu termen de valabilitate îndelungat**

**Autori:** Bogdan Nina, Cartășev Anatoli, Negrîlova Liudmila, Coev Ghenadie, Rudic Valeriu  
rudoalexandru@mail.ru, +3732 2285431

Invenția se referă la industria laptelui, și anume la obținerea brânzei din lapte de capra în saramură. Procedeu, conform invenției, include recepționarea laptelui de capră, normalizarea, pasteurizarea, introducerea maiei de bacterii lactice din specia *Lactococcus lactis*, *Lactococcus cremoris* și *Lactococcus lactis* biovar. *diacetylactis* și *Streptococcus thermophilus*, introducerea  $\text{CaCl}_2$ , enzimelor coagulante, formarea coagulului, autopresarea, presarea, sărarea și maturare brânzei.

Brânza obținută după sărare se ambalează în folie polimerică prevenindu-se astfel contactul cu mediul înconjurător (aer, lumină, umiditate), deshidratarea (uscarea) și infectarea cu microorganisme. și se maturizează timp de 15...20 zile.

Durata păstrării a brânzei constituie 4 luni în depozite simple la temperatura 10...12°C și până la 12 luni în camere frigorifice la temperatura 4...6°C. Procedeu are următoarele avantaje:

- Utilizarea tulpinilor autohtone de *Lactococcus lactis*, *Lactococcus cremoris*, *Lactococcus diacetylactis*, *Streptococcus thermophilus* adaptate la calitatea materiei prime autohtone și selectate după proprietăți antagonice către *Escherichia coli* și *Staphylococcus aureus*.
- Utilizarea maiei mixte se permite îmbunătățirea gustului produsului, sporirea siguranței și prelungirea termenului de valabilitate a produsului finit.
- Produs se caracterizează prin conținut înalt de bacterii lactice viabile min  $10^9$  UFC/gr, care au efect benefic asupra sistemului digestiv al omului.

