



# Kefir

Kultur: microMilk KFB

pasteurisieren (95°C über 3 min. oder 85°C über 30 min.) der Milch



temperieren der Milch auf 30-35° C



Kulturenzugabe:

KFB 1 dosi / 100 Ltr. Milch



bebrüten der Milch bei ca. 30-35°C für 10 - 15 Stunden



verrühren der Gallerte (pH Gallerte < 4,65)



abkühlen auf unter 20°C



abfüllen



abkühlen auf 4°C

**Dieser Produktionsplan ist nur eine Richtlinie mit Richtwerten, für eine gute Qualität müssen diese Werte betriebsspezifisch angepasst werden.**



## Kefir-Zubereitung mit der microMilk-Kultur KFB

- Kefir-Herstellung mit frischer Milch;
- zum Einsatz kommt Qualitätsmilch, sie wird eingestellt indem der Fettgehalt auf 3,5 % gebracht wird;
- zur Verbesserung der Struktur und der Viskosität des Produktes ist es erlaubt dein Proteingehalt auf 3,7 – 4,2 % anzuheben. Um dies zu erreichen können verschiedene Verarbeitungstechnologien angewandt werden:
  - Dampfbehandlung
  - Milchpulver- oder Kaseinzugabe
- wenn man Stabilisatorzusätze zugeben will, muß dies VOR dem Homogenisieren erfolgen;
- das Homogenisieren wird nur bei 60-70 ° C (= 140-158 ° F) erreicht, bei einem Druck von 15,000-20,000 KN/m (= 2,200-2,900 p.s.i./150-200 bar).
- für die thermische Behandlung, wird die Milch angeheizt auf 95 ° C (= 203 ° F) über 3 Minuten oder auf 85 ° C (= 185 ° F) über 30 Minuten. Anschließend auf Abkühlen umgestellt um die Inkubationstemperatur zu erreichen und zwar 30-35 ° C (= 86-95 ° F);
- Zugabe der microMilk-Kultur KFB1 / KFB2
- Inkubation bei 30-35° C (= 86-95 °F) für 10-15 Stunden
- Rühren bis Abkühlzeit 15-16 ° C (= 59-61 °F) erreicht ist
- Abfüllen und Verpacken und Lagerung bei 4-8 ° C (=39-46 ° F)