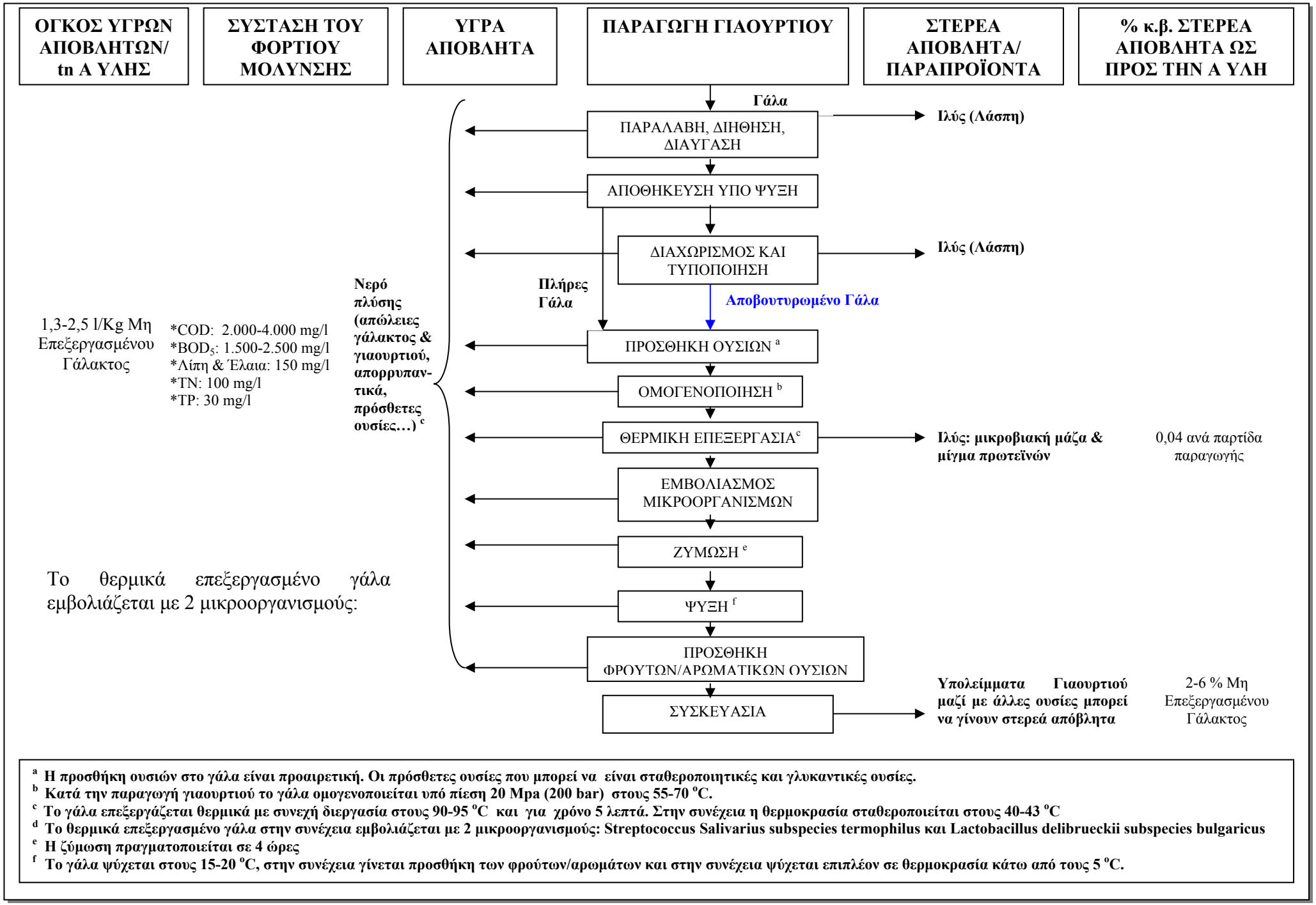
ΤΑ ΣΤΕΡΕΑ & ΥΓΡΑ ΑΠΟΒΛΗΤΑ ΠΟΥ ΠΑΡΑΓΟΝΤΑΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΙΑΟΥΡΤΙΟΥ



[a] **Η προσθήκη ουσιών στο γάλα είναι προαιρετική. Οι πρόσθετες ουσίες που μπορεί να είναι σταθεροποιητικές και γλυκαντικές ουσίες.**
[b] **Κατά την παραγωγή γιαουρτιού το γάλα ομογενοποιείται υπό πίεση 20 Mpa (200 bar) στους 55-70 ^{o}C.**
[c] **Το γάλα επεξεργάζεται θερμικά με συνεχή διεργασία στους 90-95 ^{o}C και για χρόνο 5 λεπτά. Στην συνέχεια η θερμοκρασία σταθεροποιείται στους 40-43 ^{o}C**
[d] **Το θερμικά επεξεργασμένο γάλα στην συνέχεια εμβολιάζεται με 2 μικροοργανισμούς: Streptococcus Salivarius subspecies termophilus και Lactobacillus delibrueckii subspecies bulgaricus**
[e] **Η ζύμωση πραγματοποιείται σε 4 ώρες**
[f] **Το γάλα ψύχεται στους 15-20 ^{o}C, στην συνέχεια γίνεται προσθήκη των φρούτων/αρωμάτων και στην συνέχεια ψύχεται επιπλέον σε θερμοκρασία κάτω από τους 5 ^{o}C.**

ΠΗΓΗ: AWARENET (2002). "Tools for prevention and minimisation of agro-food wastes generation in European industry", GRD1-CT-2000-28033.