

Zakysaná mléka pomocí kultur zn. BEAUGEL SYN, výrobce Ets. Coquard, Francie, prodávána pod známkou kvality SYN

Kultury pro zakysaná mléka značky Beugel, jsou směsí typických bakterií pro každý jednotlivý druh. Bakterie mléčného kvašení účinně napomáhají při regulaci trávení a prevenci střevních infekcí. Díky kyselosti inhibují růst jiných potenciálně nebezpečných bakterií.

Návod a uvedené údaje jsou určeny pro tyto kultury zn. Beugel:

Acidophilus, Bifidus, Elben, Raieb, Kefír 1 (jemný), Kefír 2 (pikantní), Soja 1 a Soja 2

pozn.: Kultury Raieb a Elben je možné spojit do jednoho nápoje. V tomto případě je nutné dávkovat na 1l nápoje poloviční dávku z každé kultury.

Popis balení:

Balení: 1 tuba je určená na 5l mléka, při výrobě z menšího množství přibližně 1cm obsahu tuby na 1l mléka

Skladování a doba udržení potřebné aktivity kultury:

při -18°C 2 roky, při +4°C 6 měsíců od data plnění; krátkodobá expozice vyšším teplotám např. při manipulaci a transportu nemá zásadní vliv na kondici kultury

Složení: mlékárenské kultury + plnidlo sušené kravské mléko

Výběr mléka:

Nejlépe je připravovat zakysané nápoje z čerstvého mléka nebo sójového mléka vlastní výroby. Lze však zpracovávat jakékoliv mléko, pasterované, odstředěné, UHT i sušené, sušené sójové mléko. Je možné zakysávat i ochucená mléka, kakaová, jahodová a pod. Také podmáslí.

Kvalita výrobku závisí na kvalitě mléka.

Fáze pasterace napomáhá k udržení stejného standardu výrobku. Z hlediska zdraví je vhodnější nepasterované mléko, pokud není infikováno patogenními mikroorganismy. Výsledný produkt ale může být ovlivněn přirozenou mikroflórou obsaženou v mléce, která se stává konkurencí pro kultury, které očkujeme. Výsledek proto může být při každé várce odlišný, což je ale v tomto případě přirozené. Je tedy na každém, jaký postup upřednostní.

Postup pro přípravu z 1 litru mléka nebo z 1 litru sójového mléka:

Z 1l mléka uděláte 1l zakysaného mléka.

Mléko pasterujte (pasterace se netýká sójového mléka), tj. zahřejte 1 litr mléka na 72°C po dobu 15s.

Mléko také můžete zahřát na 80 - 90°C, takto vysoká teplota bude mít vliv na vyšší hustotu výrobku. Poté zchladte na 21°C nebo 40 - 44°C **v závislosti na používané kultuře, viz. tabulka kultivačních časů a teplot níže.** Nasypte 1/5 (asi 1 cm) tuby do mléka a dobře promíchejte. Přiklopte a udržujte kultivační teplotu 21°C nebo 40 - 44°C po dobu 5 – 24 hodin **v závislosti na použité kultuře - viz. tabulka kultivačních časů a teplot níže.** Takto nechte v klidu zrát.

Dodržení kultivačních časů a teplot je důležité pro dosažení stabilní kvality výrobku. Můžeme si vypomoci termónádobou, vodní lázní nebo jogurtovačem. **Při výrobě z dávek k přeočkování se doba kultivace zkracuje přibližně na polovinu.**

Po kultivaci přendejte nádobu do lednice na 24 hodin, kde dochází k dozrání. Konzistence se dotvoří a chuťové vlastnosti se plně rozvinou. Poté můžete konzumovat. Doba spotřebování je přibližně 3 týdny. Hotové výrobky uchovávejte v lednici. Zrání v chladu i dál mírně pokračuje a prohlubování kyselé chuti je přirozené.

Přeočkování:

Takto vyrobené mléko je možno přeočkovávat 5 - 10x. Ke kultivaci další várky 1l postačí uchovat přibližně 1% dávky. Podmínky výroby a uchování mají vliv na kvalitu další várky. Zaočkovací dávka uchovávaná v chladu vydrží v kondici přibližně 14dnů. Jakmile přeočkovací dávky začnou ztrácet kondici, tj. kyselost při dodržení kultivační doby se snižuje a finální výrobek má výrazně odlišné vlastnosti, je třeba použít k výrobě novou dávku sušených kultur. **Při výrobě z dávek k přeočkování se doba kultivace zkracuje přibližně na polovinu.**

Postup: z čerstvě vyrobeného produktu odebereme do sterilní nádoby asi 1% objemu (odhadem 1-2 polévkové lžíce). Přeočkovací dávku dáme do 1l mléka po zahřátí na příslušnou kult. teplotu a dále postupujeme běžným způsobem. Pozor na teplotu zaočkovací dávky, může ovlivnit kultivační teplotu.

Doporučená teplota a doba kultivace jednotlivých kultur:

21°C po dobu 12h: Kefír 1

21°C po dobu 24h: Kefír 2, Raieb, Raieb+Elben v jednom nápoji

40°C po dobu 10h: Acidophilus, Bifidus, Elben

40 - 44°C po dobu 5h: Soja1, Soja2

Tipy:

- Před plněním zaočkováného mléka do nádob, ve kterých bude zrát (např. skleničky), doporučujeme tyto nádoby předeřhřát, aby nedošlo ke schlazení mléka pod kultivační teplotu. Stejně tak i kultivační prostředí, tj. jogurtovač, troubu, lázeň a pod. Ochlazení pod kultivační teplotu má vliv na kvalitu výrobku a prodlužuje dobu kultivace.

- Kultivační časy a teploty mají zásadní vliv na chuť a konzistenci výrobku, doporučujeme postupně vyzorovat nejvhodnější postup, který bude odpovídat Vaší chuti. Doba kultivace můžete zkrátit a mléko dříve uložit do lednice.

- Pro výrobu sladkého zakysaného mléka (i sojového) je možné přidat na začátku výroby cukr. Přibližné množství 8 kostek cukru na 1l mléka (dle chuti).

- Je možné vyrobit také ochucené mléko, např. kakaové nebo kávové. Sami jistě přijdete na další možné varianty a obměny.

Přejeme hodně úspěchů a dobrou chuť!