

Jogurty

Jogurty sú najrozšírenejšie a najobľúbenejšie kyslomliečne výrobky. Podľa technologického spôsobu výroby majú jogurty charakteristickú textúru a konzistenciu a môžeme ich členiť na pevné (tuhé), krémovité (pastovité) a tekuté (nápoje).



Jogurty s pevnou konzistenciou sa vyrábajú tak, že mliečna zmes s jogurtovou kultúrou sa dávkuje priamo do spotrebiteľských obalov. Naplnené obaly sa ukladajú do klimatizovaných priestorov s teplotou 37 °C až 45 °C. Jogurt sa vytvorí priamo v obaloch.

Tento spôsob výroby je pomerne náročný (v minulosti sa používal termín „klasická výroba“) a preto bola vyvinutá progresívna technológia výroby jogurtov a jogurtových výrobkov na kontinuálnych linkách. Pri tomto spôsobe výroby sa celý proces uskutočňuje v temperovaných vysokokapacitných nádobách (tzv. fermentačné tanky). Vytvorený jogurt sa ďalej chladí a prípadne mieša s rôznymi ochucujúcimi zložkami priamo vo fermentačnom tanku – preto bol v minulosti označovaný ako miešaný jogurt. Variantom tohto jogurtu je tzv. dvojzložkový jogurt kde sa priamo do spotrebiteľského obalu dávkuje napr. ovocná zložka a ako druhá zložka sa dávkuje jogurt. Kvalitu jogurtov, najmä ich konzistenciu ovplyvňujú jogurtové kultúry. Preto každý výrobca uskutočňuje výber jogurtových kultúr podľa spôsobu výroby. Spotrebiteľ sa môže stretnúť s tým, že jogurt rovnakého zloženia od rôznych výrobcov má výrazne odlišné sensorické vlastnosti, najmä chuť a arómu.

Podľa množstva mliečneho tuku sa jogurt vyrobený z kravského mlieka člení na:

- smotanový jogurt s obsahom tuku najmenej 10,0% hmotnostných,
- jogurt s obsahom tuku najmenej 3,0% hmotnostných,
- jogurt so zníženým obsahom tuku viac ako 0,5 avšak menej ako 3,0% hmotnostných,
- odtučnený jogurt (nízkotučný) s obsahom tuku najviac 0,5% hmotnostných.

Označenie „**biely jogurt**“ alebo „**prírodný jogurt**“ sa používa pre jogurt vyrobený len z mliečnych zložiek, to je bez prídavku škrobu, želatíny alebo iných stabilizátorov. Ovocná zložka v jogurte musí byť presne označená. Ak sa na výrobu ochutených kyslomliečnych výrobkov pomenovaných po ovocí použije na ochutenie len ovocná zložka, tak v ochutenom kyslomliečnom výrobku musí byť najmenej 45g ovocia v 1kg tohto výrobku (4,5 hmotnostných percent), ak sa použije citrusové ovocie, musí ho byť najmenej 10g (1,0 hmotnostného percenta) a pri tropickom ovocí najmenej 20g na 1kg tohto výrobku (2,0 hmotnostného percenta).

