



搅拌型酸乳常见质量问题（3）



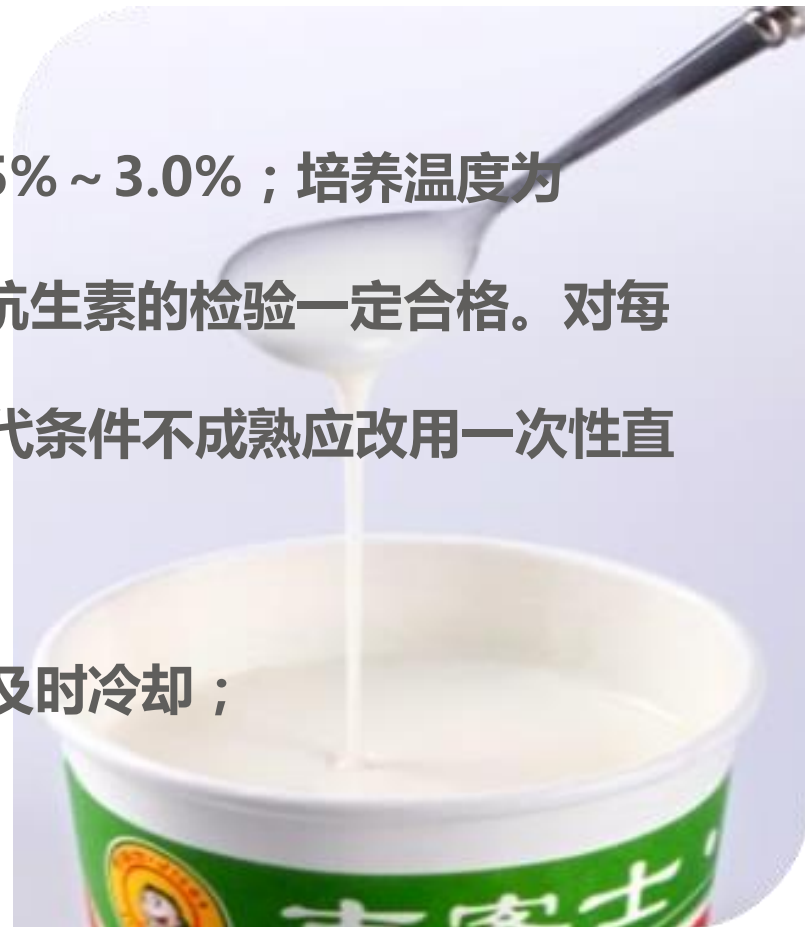
原因分析

- ✓ ①采用传代菌种时，杆菌和球菌比例失调；
- ✓ ②酸乳发酵过长，产酸过多；
- ✓ ③酸乳的冷却时间过长，导致酸度过高；
- ✓ ④酸乳储存温度过高，后酸化严重；
- ✓ ⑤接种量过大，酸化过快；
- ✓ ⑥所用菌种的后酸化过强。



控制措施

- ✓ ①菌种在传代过程中注意每次菌种的添加量，一般为2.5%~3.0%；培养温度为 $(43\pm 1)^\circ\text{C}$ ，以及严格控制所用原料乳的质量，特别是抗生素的检验一定合格。对每次扩培后的菌种应及时检验杆菌和球菌的比例。如果传代条件不成熟应改用一次性直投干粉菌种；
- ✓ ②掌握好酸乳的发酵时间，及时检验，确定发酵终点并及时冷却；



控制措施

- ✓ ③确定合理的冷却时间，尽量控制酸乳酸度的增长；
- ✓ ④降低酸乳的储存温度，使储存温度在 $2 \sim 6^{\circ}\text{C}$ ；
- ✓ ⑤工作发酵剂的接种量在 $3\% \sim 5\%$ ，一次性直投菌种的添加量按其厂家要求添加；
- ✓ ⑥选择后酸化弱的菌种，或者在酸乳发酵后添加一些能够抑制乳酸菌生长的物质来控制酸乳的后酸化。



The End !



编制：乳制品加工技术课程团队

日照职业技术学院

