



# LATTI FERMENTATI





# YOGURT

- Fermentazione a 42-45°C
- pH: 3.9- 4.2
- Aldeide acetica 15-30 ppm
- Tipologie:
  - naturale, tradizionale, a coagulo compatto o a coagulo rotto
  - fluido (yogurt da bere)
  - da latte intero, parzialmente scremato o scremato
  - alla frutta
  - a basso contenuto in lattosio
- Microflora specifica: *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*.



# KEFIR

Fermentazione a 20°C

Alcol etilico: 0.4-0.9%

Prodotto effervescente per la presenza di anidride carbonica

Microflora specifica: *Lactobacillus brevis*, *Lactobacillus casei*, *Leuconostoc mesenteroides*, *Acetobacter aceti*, *Saccharomyces* spp.