

Ацидофилин

Ацидофилин – диетикалык сүт азык; уйдун бышырылган ынак же көк сүтүнөн таза сүт кычкыл стрептококк ж-а ацидофилин таякчалары, о. эле кефирдин грибогу м-н уютуу аркылуу даярдалат. Сүт заводтору майлуу (майлуулугу 3,2%) ж-а майы аз (майлуулугу 0,75 %ке чейин), майлуу таттуу, майы аз ж-а таттуу ацидофилин чыгарат. Сүткө караганда ацидофилин ичкиликтүү келет ж-а жакшы сиңет. Ацидофилин дарылоочу тамак катары колдонулат, анткени андагы сүт кычкыл бактериялары ичегиде ириң пайда кылуучу процесстерди токтотот. Ацидофилин 8°Сден ашык эмес темп-рада 3 суткага чейин сакталат. Сатыкта ацидофилин айраны (к. Айран) ж-а ацидофилин пастасы чыгарылат.

© Үй тиричилигинин кыскача энциклопедиясы, Фрунзе, КСЭ, 1989 ж.