**КЕФИР - (от TypenKorokef - здоровье), кисловатый, богатый углекислым газом слабоалкогольный напиток, приготовляемый из молока посредством комбинированного спиртового и молочнокислого брожения. К. с давних пор известен народам, населяющим северные склоны Кавказских гор. В России первые сведения о кефире были сообщены в. 1876—77 гг. врачами Джогиным и Сиповским.**

**Приятный кисломолочный вкус ему придают живые кефирные грибки. Этот продукт рекомендуют употреблять для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний, болезней почек, ожирения.**

**Кефиром пользуются как освежающим и вкусным питательным напитком и**

**как диетическим средством при заболеваниях, связанных с упадком питания.**

**Кефир - кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготовляемый с использованием закваски, приготовленной на кефирных грибках, помогает поддерживать иммунитет и быстро восстанавливать силы, улучшает пищеварение.**

**ЙОГУРТ и**  **СНЕЖОК**

**Слово «йогурт» — турецкое (тур. yogurt), и означает «сгущенный». Скифы и родственные им кочевые народы издавна перевозили молоко в бурдюках на спинах коней и ослов. Из воздуха в продукт попадали бактерии, на жаре происходило брожение, а постоянная тряска довершала дело, превращая молоко в густой кислый напиток, который долго не портился и при этом сохранял все полезные свойства.**

**И. И. Мечников первый оценил значимость открытия полезных свойст этого продукта. Исследуя вопросы старения и собрав данные по 36 странам, Мечников установил, что самое большое количество «столетников» — в Болгарии — 4 на 100 человек. Так как он изучал кишечную флору, он связал это с болгарским йогуртом (в Болгарии его также называют кисело мляко — «кислое молоко»), В своих трудах он стал представлять широкой общественности полезность болгарского йогурта.**

**Современное производство йогурта требует постоянной адаптации меняющихся свойств сырья требованиям неизменности качества готовой продукции. Современный потребитель постоянно ищет новые вкусы и яркие решения. Молочный рынок требует от производителей увеличения сроков годности готовой продукции и постоянного снижения себестоимости.**

**В решении этих проблемы неоценимую помощь окажут специалисты ООО «СТЕЙДТЕК», имеющие богатый производственный опыт и обладающие целой палитрой приемов, позволяющих решить любые технологические вопросы. В частности при производстве йогурта наши специалисты рекомендуют следующие стабилизационные системы:**