

Algunas recomendaciones

- ◆ Si demoramos en enfriar el yogurt nos puede quedar demasiado ácido y veríamos agua en la superficie.
- ◆ El yogurt en heladera refrigerado a 4 a 5 °C dura una semana.
- ◆ Para realizar yogurt bebible sólo debemos agitar el yogurt una vez enfriado.
- ◆ Podemos agregar frutas en trozos o previamente licuadas mezclándolas con el yogurt.



Curso de Agroindustrias Facultad de Cs.
Agrarias y Forestales UNLP. Calle 60 y 119.
C.C. 31 (1900) La Plata Buenos Aires
Argentina.

Teléfono: (54)(0221)- 4236758
Int. 441
Fax: (54) (0221) 4252346
Correo: ialecheria@gmail.com

Elaboración de yogurt



**Facultad de
Ciencias Agrarias y
Forestales
Universidad
Nacional de La Plata**

Elaboración de yogurt

Materiales:

Olla, cuchara sopera, cucharón, envases (frascos de vidrio o de plástico con tapa), recipiente grande para incubar los envases, fuente de calor.

Ingredientes (para 1 L de yogurt):

- ◆ Leche 1 L.
- ◆ Yogurt natural 3 cdas .
- ◆ Leche en polvo descremada 4 cdas.
- ◆ Azúcar 4 cdas.

Incubación: 4 a 6 horas.



Tiempo de elaboración:

Preparación y mezcla de los ingredientes : 15 min.

Elaboración:

Paso 1: Agregar 4 cucharadas de leche en polvo (para darle una consistencia más firme) (Figura 1) y 4 cucharadas de azúcar mientras la leche se entibia. Pasteurizar calentado a 85°C por 10 minutos y luego entibiar a 43—45°C (Figura 2).

Paso 2: Siembra de bacterias Cuando la leche este tibia agregar dos cucharadas de yogurt natural y revolver suavemente. El yogurt natural que se agrega contiene las bacterias encargadas de



“fabricar” el yogurt.

Paso 3: Envasado.

Con ayuda del cucharón envasar la mezcla en los frascos de vidrio (Figura 3) o plástico previamente esterilizados hirviéndolos por 1 min. Desinfectar las tapas con unas gotitas de alcohol.

Paso 4: ¡Se hace el yogurt!

Dejar reposar durante 4 a 6 horas en un lugar cálido.

Puede usarse un baño de inmersión tibio en el que se colocan los frascos tapados.

Al final de la elaboración debemos observar que queda un producto firme (Figura 4).

Paso 5: Enfriado.

Llevar el yogurt a heladera y enfriar por al menos 4 horas.

