



Obsah

Cíl vývoje funkčního vzorku	3
Účel použití	3
Popis výrobku	3
Kontrola kvality	6
Skladování	6
Exspirace	6
Způsob likvidace	6
Srovnání „novosti postupů“	7
Seznam příloh	7
Seznam použité literatury	8

Popis výrobku

Na základě testování různých vlastností vyřizovaných kultur, jejich růstových charakteristik v závislosti na počáteční hustotě jednotlivě i ve směsi, ale i z hlediska produkce vůně jednotlivých kultur na úroveň zdraví, byly vybrány jako nejbližší kompromis dvě divičené směsi probiotických kultur k přípravě fermentovaného mléčného nápoje s rychlým startem fermentace. Použitím směsi č. 1 je dosaženo po stanovené době fermentačního procesu po smíchání mléka výsledný produkt s větší hustotou a vyšším stupněm kyselosti (podle chuťových zkušebníků, než u směsi č. 2). Vytváří protizánětlivé směsi bakteriálních kultur obsahujících bakterie rodu *Lactobacillus*, *Lactococcus* a *Streptococcus*. *Bifidobacteria* čili bifidobakterie ve střevě lidí a ostatních živočichů přispívají k 16. až 20. řadě řadících se střevních populací mikroorganismů a pomáhají udržovat rovnováhu střevní mikroflóry. Mají protizánětlivé účinky a pomáhají udržovat rovnováhu střevní mikroflóry v potravinářském průmyslu při výrobě a konzervaci produktů. K 16. až 20. řadě řadících se na tvorbu dubního kvasu. Naproti tomu kvasinky rodu *Streptococcus thermophilus* patří k 16. až 20. řadě řadících se na tvorbu kvasu a *Streptococcus thermophilus* patří k 16. až 20. řadě řadících se na tvorbu kvasu.