bioprox ingredients

PROPOSITIONS BIOPROX POUR LE SKYR

bioprox

Proxis DEVELOPPEMENT

QU'EST CE QUE LE SKYR ?

Le SKYR est un yaourt concentré par filtration originaire d'Islande avec une histoire ancienne dans la cuisine locale.

Les produits traditionnels sont très épais et avec une aromatique très développée voire une acidité importante.

Le SKYR est maintenant populaire bien au delà des frontières islandaises, répondant à la demande des consommateurs pour des produits plus sains, grâce à son profil nutritionnel (teneur élevée en protéines, faible en matières grasses et en sucres) et son 'label' propre.

Le SKYR se décline en versions brassées ou à boire, bio ou conventionnel, toujours avec des teneurs élevées en protéines dans des recettes à base de lait ou de jus végétaux:

QUEL PROCESS POUR LE SKYR ?

Composition **type brassé**
Proteines = 8-10%
MG: 0-2%

Composition **type à boire**
Proteines = 4-6%
MG = 0-2%

Concentration AVANT fermentation

- Ajout de proteines de lait (poudres)
- Filtration

Concentration APRES fermentation

- Centrifugation
- Filtration

PROPOSITIONS POUR LE SKYR

bioprox

Paramètres techniques SKYR brassé

Lait écrémé standardisé à 3,7% de protéines

↓

Homogénéisation

↓

Pasteurisation (92°C – 5min)

↓

Refroidissement à 42°C

YO-PROX 492
YO-PROX 700
50 UA / 1000 L → Fermentation jusque pH= 4,50

↓

Filtration pour atteindre 8-10% de proteines

→ **Sérum**

↓

Refroidissement et Stockage à 20°C

↓

Conditionnement et Stockage à 4°C

YO-PROX 492
Pour un gout traditionnel

- Temps court de fermentation pour optimiser la capacité du process
- Texture lisse, onctueuse et courte
- Gout traditionnel frais et légèrement acide
- Alternatives phagiques disponibles

Recommendation à 50 UA / 1000 L

YO-PROX 700
Pour un gout doux

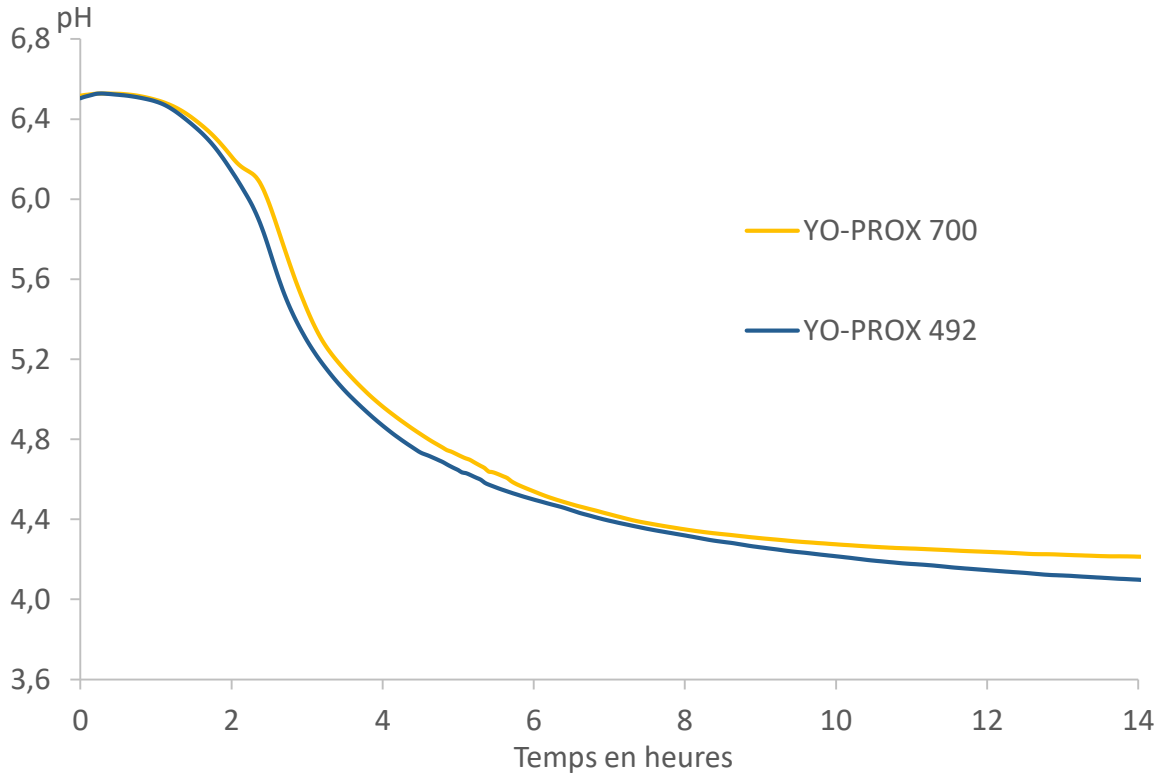
- Temps de fermentation dans les standards industriels
- Stabilité du pH pendant le process et la durée de vie pour limiter le développement de l'acidité
- Texture lisse et courte
- Alternatives phagiques disponibles

Recommendation à 50 UA / 1000 L

PROPOSITIONS POUR LE SKYR

bioprox

Profil acidifiant pour le SKYR brassé
42°C – Lait 0% de matières grasses et 3,5% de protéines



PROPOSITIONS POUR LE SKYR

Paramètres techniques SKYR à boire

Lait écrémé enrichi en protéines (4-6%) + Sucre 5%

↓

Homogénéisation

↓

Pasteurisation (92°C – 5min)

↓

Refroidissement à 42°C

YO-PROX 33
50 UA / 1000 L →

↓

Fermentation jusque pH= 4,50

↓

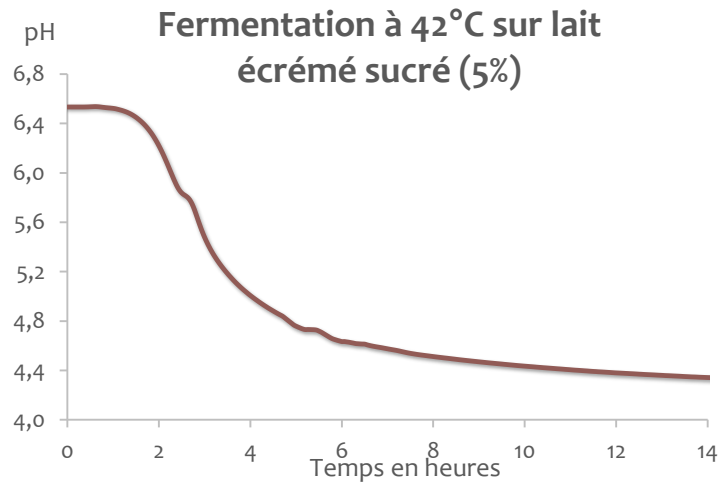
Refroidissement à 10-15°C

↓

Conditionnement et Stockage à 4°C

YO-PROX 33

Pour un process optimisé et un gout frais

- Temps court de fermentation pour optimiser la capacité de production
- Texture lisse, légèrement onctueuse et courte
- Gout frais et doux
- Alternatives phagiques disponibles

Recommendation à 50 UA / 1000 L