

УДК 663.674:637.146.33

**Ахмедова Валида Рафиг кызы, Рябцева Светлана Андреевна,
Евдокимов Иван Алексеевич, Анисимов Георгий Сергеевич**

ВЛИЯНИЕ ВИДА ЗАКВАСОЧНОЙ МИКРОФЛОРЫ НА СВОЙСТВА СМЕСИ ДЛЯ КИСЛОМОЛОЧНОГО МОРОЖЕНОГО

В статье приведены результаты по физико-химическому, микробиологическому и органолептическому анализу образцов смеси для кисломолочного мороженого, сквашенных различными видами бактериальных культур.

Ключевые слова: смесь кисломолочного мороженого, заквасочные культуры, кислотность, pH, органолептическая оценка.

**Akhmedova Valida R., Ryabtseva Svetlana A., Evdokimov Ivan A., Anisimov Georgei S.
INFLUENCE OF TYPE STARTER CULTURE ON THE PROPERTIES
OF THE FERMENTED ICE CREAM MIXTURE**

The article presents the results of physic-chemical, microbiological and sensory analysis of the ice cream mixture samples fermented different types of the starter cultures.

Key words: mixture of ice cream, fermentation, starter culture, acidity, pH, organoleptic evaluation.