

# Kimia Commercial Company

\*روش تولید ۱ تن دوغ بهینه(تک فاز) براساس فرمولاسیون ۰ ۱ درصد شیر پرچرب\*

\*مواد مورد نیاز:

- \* ۱۰۰ کیلوگرم شیر پرچرب (%۳/۲ - %۳)
- \* ۱۵ کیلوگرم میکس SP02
- \* ۱۵ کیلوگرم پودر پرمیت
- \* ۲ کیلوگرم خامه ۶۰%
- \* ۲ کیلوگرم استایبیلایزر NB007
- \* ۱ کیلوگرم نمک جوهای کد ER01
- \* ۵۰۰ گرم نمک جوهای کد NC03
- \* ۳۶۵ کیلوگرم آب

\*روش تولید:

۱۰۰ کیلوگرم شیر پرچرب را با ۳۶۵ کیلوگرم آب و ۲ کیلوگرم خامه ۶۰% را مخلوط کرده (دمای مخلوط شیر و آب ۳۰ درجه سانتی گراد) سپس تمامی پودر ها را بر اساس دستور العمل بالا با تری بلندر به مخلوط شیر پرچرب و آب اضافه کرده سپس دمای میکس (شیر+آب+پودر) را افزایش داده و به دمای ۶۰ درجه سانتی گراد رسانده سپس با فشار ۲۰ بار هموژن کرده سپس به مدت ۵ دقیقه در دما ۹۰ درجه سانتی گراد نگه داشته (افزایش دما)، سپس دمara به ۴۳-۴۴ درجه سانتی گراد کاهش داده و استارتر ۵٪ استارتر غیر مستقیم- ماست محلی ۱۲/۵ کیلوگرم را اضافه کرده، محصول در مخزن می ماند، تا به اسیدیته ۱۰۰ بررسد سپس نمک و باقی مانده آب (۵۰۰ کیلوگرم) برای تولید یک تن دوغ را اضافه کرده پس از این که اسیدیته به ۱۰۰ رسید در دمای ۷۷-۸۰ درجه سانتی گراد پاستور و با فشار ۱۰۰ بار هموژن کرده در مرحله پایانی تولید، دوغ وارد تانک و انسانس افزوده و بسته بندی می شود.

ردیف	نام محصول	نام تجاری	قیمت واحد(ریال)	قیمت در یک تن(ریال)
۱	میکس	SP02	90.000	1.350.000
۲	استایبیلایزر	NB007	290.000	580.000
۳	نمک جوهای کد	ER01	100.000	100.000
۴	نمک جوهای کد	NC03	100.000	50.000

\*قیمت شیر صنعتی در هر استان متغیر و حدود ۱۱۵۰ الی ۱۳۰۰ تومان می باشد.

\*هزینه یک لیتر دوغ تولیدی با کیفیت بالا بر اساس فرمولاسیون ذکر شده حدوداً ۳۲۰ الی ۳۸۰ تومان می باشد که این هزینه قابل کاهش دادن می باشد.