



Şekil 65. Modern teknikle set ve stirred yoğurt üretimi

14.2.3. Klarifikasyon

Klarifikasyon, sütün içinde bulunabilen yabancı maddeleri, görülen pislikleri, vücut hücrelerini, lokositleri ayırmak için yapılan bir işlemdir. Klarifikasyon işlemi, klarifikatörlerle yapılabildiği gibi normal süt seperatörleriyle de gerçekleştirilmektedir.

14.2.4. Yağ Standardizasyonu

Süt arzu edilen yağ içeriğine ve gerekli kurumadde seviyesine ayarlanmalıdır. Örneğin Almanya'da yasalara göre, yoğurt aşağıdaki yağ seviyelerinde olmalıdır.