



Однією з найбільш важливих характеристик виробництва ферментованих молочних продуктів є кислотність сировини. Навіть незначна її зміна здатна суттєво вплинути на якість готової продукції.

Стандарт ISO/TS 11869:2012 (IDF 150) «Ферментовані молочні продукти. Визначення титруємої кислотності. Потенціометричний метод» визначає потенціометричний метод визначення титруємої кислотності натурального йогурту, ароматизованого йогурту, фруктового йогурту, питного йогурту, сирної маси з фруктами і без та інших ферментованих молочних продуктів.

Зазначений стандарт є переглянутою редакцією стандарту ISO 11869:1997.

Джерело: <http://technormativ.ru>