



Основное сырье для производства творога – это молоко. Иногда в зимний период используют восстановленное молоко, но большинство производителей работает на свежем молоке. Чтобы получить продукт необходимой жирности, смешивают цельное и обезжиренное молоко. Также для творога необходимо наличие закваски, состоящей из молочнокислых бактерий. Вспомогательными веществами выступают сычужный фермент и хлористый кальций. Соединения кальция необходимы для молока, чтобы оно лучше свернулось. Хлористый кальций – безопасная добавка, несмотря на столь страшное слово хлористый, пугаться ее в составе не следует.

[Тест: творог >>>](#)