



YOGHURT PRODUCTION LINES

SORDI manufactures lines and machines for yoghurt production. The main types of yoghurt are:

- **Stirred yoghurt:** the ripening takes place in special ripening tanks. Yoghurt can be added with fruits.
- **Set yoghurt:** ripening takes place in the final container without breakage.
- **Liquid yoghurt:** ripening takes place in special ripening tanks with a special breakage phase.

Ripening of stirred yoghurt is carried out in specially designed ripening tanks, usually kept under sterile air and/or nitrogen to improve the commercial life of yoghurt. The double positive pump dosing system is also used for fruits addition.

Two flowmeters control the hourly output and consequently the relevant yoghurt /fruit ratio.

If requested, yoghurt can also undergo a thermization process.





ЛИНИИ ПРОИЗВОДСТВА ЙОГУРТА

SORDI производит линии и оборудование для производства йогурта. Основными видами йогурта являются:

- **Смешанный йогурт:** созревание происходит в специальных ферментаторах/резервуарах, с возможным добавлением в него фруктов.
- **Густой йогурт:** созревание происходит в конечной упаковке без перемешивания.
- **Питьевой йогурт:** созревание происходит в специальных ферментаторах в режиме особого интенсивного перемешивания.

Созревание смешанного и питьевого йогуртов происходит в специальных ферментаторах, поддерживающихся под стерильным воздухом и/или азотом для увеличения срока годности продукта.

Добавление фруктов может быть осуществлено при помощи специальной дозировочной системы, в состав которой входят два позитивных насоса.

Почасовая производительность, и следовательно, соотношение йогурта/фруктов, регулируется при помощи двух расходомеров.

При необходимости, йогурт может быть подвергнут термизации.

