

Teknologi Pengolahan Kefir

Kefir : Susu fermentasi yang memiliki cita rasa " eksotis " yaitu paduan rasa manis dan sedikit rasa alkohol dan soda, seperti tape

Kefir diperoleh melalui proses fermentasi susu pasteurisasi menggunakan starter berupa biji kefir yang merupakan kumpulan bakteri *Streptococcus sp, Lactobacilli* dan beberapa jenis ragi

Manfaat :

- Cocok bagi penderita Lactose Intolerance
- Mempunyai sifat probiotik sehingga dapat membantu pencernaan
- Membantu mengatasi gangguan metabolisme diantaranya diabetes dan tekanan darah tinggi

Komposisi :

Komposisi	Nilai
Air	89,5%
Lemak	1,5%
Protein	3,5%
Abu	0,6%
Laktosa	4,5%
pH	4,6
Asam laktat	0,8 - 1,1%
Alkohol	0,5 - 1%

