



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

**Закваски и ферментные
препараты для молочной
промышленности и сыроделия**

ЗАКВАСКИ

ЗАКВАСКИ ПРЯМОГО ВНЕСЕНИЯ

Закваски прямого внесения **Лиофаст (Lyofast)** производятся на одной из крупнейших биофабрик в Европе, с использованием новейших технологий и современного оборудования. Большой ассортимент и наличие фагоальтернативных вариантов позволяет выпускать большой ассортимент кисломолочных продуктов и сыров с заданными свойствами, желаемым временем ферментации, вкусовыми характеристиками, структурой, сроками годности, используя разные способы производства и любое технологическое оборудование. Содержание жизнеспособных клеток молочнокислых бактерий в заквасках Lyofast не менее 10^{11} в 1 г.

Все виды заквасок являются многоштаммовыми, имеют халяльный и кошерный сертификаты, содержат чистые культуры молочнокислых бактерий и соответствуют требованиям международных стандартов. При их производстве учитываются последние достижения микробиологии, постоянно проводятся исследовательские работы на базе крупнейших университетов Италии, Германии и собственного научно-исследовательского центра компании.

Закваски стандартизированы в единицах активности в соответствии с эталоном компании. Они выпускаются активностью 5u, 10u и 50u. Для производства кисломолочной продукции следует использовать 1u на 100 л заквашиваемого молока.

Для производства кисломолочной продукции

Активность закваски, u	Количество заквашиваемой смеси, л
5 u	500 л
10 u	1000 л
50 u	5000 л

При производстве творога и сыров возможно использование 1u закваски на 200 - 250 л заквашиваемой смеси.



ЗАКВАСКИ

КЛАССИФИКАЦИЯ ЗАКВАСОК

Lyofast MO	смесь мезофильных гомоферментативных стрептококков (без газообразования)
Lyofast MOS	смесь мезофильных гомоферментативных молочнокислых бактерий и термофильного стрептококка
Lyofast MS	смесь мезофильных гомо- и гетероферментативных молочнокислых бактерий и термофильного стрептококка
Lyofast M	смесь гомо- и гетероферментативных молочнокислых стрептококков (с газообразованием)
Lyofast MT	смесь гомо- и гетероферментативных молочнокислых стрептококков, термофильного стрептококка и термофильных палочек
Lyofast MOT	смесь гомоферментативных стрептококков и термофильных молочнокислых стрептококков и палочек
Lyofast SA	смесь термофильных стрептококков и ацидофильной палочки
Lyofast SAB	смесь термофильных стрептококков, ацидофильной палочки и бифидобактерий
Lyofast ST	смесь термофильных стрептококков
Lyofast Y	смесь термофильного стрептококка и болгарской палочки
Lyofast YAB	смесь термофильного стрептококка, болгарской, ацидофильной палочки и бифидобактерий
Lyofast DY	диацетиллактис, дополнительная закваска
Lyofast PB 1	пропионовокислые бактерии
Lyofast MW	концентрированная смесь гомо- и гетероферментативных молочнокислых стрептококков (с газообразованием)
Lyofast MWO	концентрированная смесь мезофильных гомоферментативных стрептококков (без газообразования)
Lyofast LH	хельветикус, дополнительная закваска для производства сыров
Lyofast LL1	смесь мезофильных гетероферментативных молочнокислых бактерий, дополнительная закваска для производства сыров
Lyofast SH	смесь термофильного стрептококка и хельветикуса
Lyofast YHL	смесь термофильного стрептококка, болгарской палочки, молочнокислых бактерий и хельветикуса
Lyofast LN	дополнительная закваска для производств сыров и кисломолочных продуктов, состоящая из лейконостока (с газообразованием)

ЗАКВАСКИ

НАЗВАНИЕ ЗАКВАСОК

Название заквасок прямого внесения **Lyofast** состоит из трех частей и отражает состав и свойства.

1 часть	2 часть	3 часть
Буквенная - обозначает принадлежность закваски к основным группам микроорганизмов и указывает на наличие особых бактерий в их составе.	Состоит из трех цифр, первая из которых указывает на вязкость сгустка (от 0 до 4), вторая цифра отображает уровень кислотообразования, и последняя цифра указывает ротацию заквасок с целью ее периодической замены на предприятии во избежание фаговых инфекций.	Присутствует только в комбинированных заквасках и, по мере возрастания букв в алфавитном порядке, свидетельствует об увеличении процента данных микроорганизмов в составе закваски.

Для разъяснения рассмотрим систему обозначений на следующих примерах:

Lyofast ST 064

ST	0	6	4
смесь термофильных стрептококков	без образования вязкости	средняя по кислотообразованию	ротация

Lyofast Y 430 A

Y	4	3	0	A
смесь термофильного стрептококка и болгарской палочки	с высокой вязкостью	мягкая по кислотообразованию	ротация	% соотношения Lb/St в смеси до 5 %



ЗАКВАСКИ

ЗАКВАСКИ ДЛЯ СМЕТАНЫ

Название	Состав	Производство EPS (экзополисахаридов) (от 0 до 4)	Режимы	Характеристика продукта
Мезофильные закваски				
M 242 N M 342 N	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. Cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis	++ +++	t= 28-30°C, 10-12 ч	Традиционный способ получения продукта. Сметана с выраженным ароматом и высокой вязкостью.
MO 030/031/032	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris	0 0	t= 28-30°C, 10-12 ч	Для сметаны, фасованной под запайку, с длительными сроками хранения.
MO 043/044	- Lactococcus lactis subsp. lactis	0	t= 28-30°C, 10-12 ч	Для сметаны, фасованной под запайку, с длительными сроками хранения.
MO 242 MO 342	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris	++ +++	t= 28-30°C, 10-12 ч	Для сметаны, фасованной под фольгу, с длительными сроками хранения. Сметана с высокой вязкостью и мягким вкусом.
Комбинированные закваски: смесь мезофильных и термофильных культур				
MOS 330/332 E	- Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis subsp. cremoris	+++	t=32-36°C, 6-9 ч	Ускоренный способ получения продукта. Сметана с высокой вязкостью.
MOS 352/356 F	- Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis subsp. lactis	+++	t=32-36°C, 6-8 ч	Быстрый способ получения сметаны с высокой вязкостью.
MS 330/332 EN	- Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis subsp. lactis, - Leuconostoc spp. Lactococcus lactis ssp. cremotis, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis	+++	t=32-36°C, 6-9 ч	Ускоренный способ получения сметаны с выраженным ароматом и высокой вязкостью.
Термофильные закваски				
ST 440/441/442/ 446/447/448/ 449	- Streptococcus thermophilus	++++	t=36-38°C, 5-6ч	Ускоренный способ получения продукта. Сметана с высокой вязкостью.
ST 430/432/436/ 438/439	- Streptococcus thermophilus	++++	t=32-38°C, 6-8 ч	Ускоренный способ получения продукта. Сметана с высокой вязкостью.
ST 328/329	- Streptococcus thermophilus	+++	t=32-40°C, 8-10 ч	Сметана мягкая по кислотности. Подходят для ночного сквашивания.
ST 338/339	- Streptococcus thermophilus	+++	t=32-40°C, 5-8 ч	Ускоренный способ получения продукта. Сметана с высокой вязкостью.

ЗАКВАСКИ

ЗАКВАСКИ ДЛЯ РЯЖЕНКИ, ПРОСТОКВАШИ, ВАРЕНЦА, КАТЫКА, ТАНА

Название	Состав	Производство EPS (экзополисахаридов) (от 0 до 4)	Режимы	Характеристика продукта
ST 440/441/442/ 446/447/448/ 449	- Streptococcus thermophilus	++++	t=32-40 °С, 4,5-7 ч	Плотный сгусток, без тягучести, продукт имеет приятный вкус, замедленное постокисление.
ST 430/432/436/ 438/439	- Streptococcus thermophilus	++++	t=32-40 °С, 6-8ч	Вязкая консистенция и мягкий по кислотообразованию вкус. Подходят для ночного сквашивания.
ST 328/329	- Streptococcus thermophilus	+++	t=32-40 °С, 8-10 ч	Вязкая консистенция и мягкий по кислотообразованию вкус. Подходят для ночного сквашивания.
ST 338/339	- Streptococcus thermophilus	+++	t=32-40 °С, 5-8 ч	Вязкая консистенция и мягкий по кислотообразованию вкус. Подходят для ночного сквашивания.

ЗАКВАСКИ ДЛЯ ЙОГУРТА, «СНЕЖКА»

Название	Состав	Производство EPS (экзополисахаридов) (от 0 до 4)	Режимы	Характеристика продукта
Y 450 A Y 450/452/456/ 458/459 B Y 458/459 E	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	++++ ++++	t= 38-40 °С, 4,5-5,5 ч	Быстрое сквашивание Продукт высокой вязкости, без тягучести.
Y 428/429 A Y 430/432/436/ 438 A	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	++++	t= 38-40 °С, 6-8 ч	Медленное сквашивание Продукт с вязкой консистенцией. Рекомендуется для продукта с длительными сроками хранения.
Y 480/482/486 F	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	++++	t= 40-43 °С, 5-7 ч	Подходит для традиционного йогурта, продукт высокой кислотности.
Y 050 B	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	0	t= 40-43 °С, 6-7ч	Для производства термостатного и питьевого йогурта.

ЗАКВАСКИ ДЛЯ БИОЙОГУРТА

Название	Состав	Производство EPS (экзополисахаридов) (от 0 до 4)	Режимы	Характеристика продукта
YAB 450/452 B	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, - Lactobacillus acidophilus, - Bifidobacterium	++++	t= 38-40 °С, 4,5-5,5 ч	Продукт высокой вязкости, обогащенный ацидофильной палочкой и бифидобактериями.

ЗАКВАСКИ

ЗАКВАСКИ ДЛЯ БИОПРОДУКТОВ

(биопростокваша, биоряженка, ацидолакт и др.)

Название	Состав	Производство EPS (экзополисахаридов) (от 0 до 4)	Режимы	Характеристика продукта
SA 440/441 B	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus acidophilus	++++	t= 38-40 °C, 4,5-5,5 ч	Вязкий продукт с выраженным кисломолочным вкусом, обогащенный ацидофильной палочкой.
SAB 440/442/446 B	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus acidophilus, - Bifidobacterium	++++	t= 38-40 °C, 4,5-5,5 ч	Вязкий продукт с выраженным кисломолочным вкусом, обогащенный ацидофильной палочкой и бифидобактериями.

ЗАКВАСКИ ДЛЯ КЕФИРНЫХ ПРОДУКТОВ

Название	Состав	Производство EPS (экзополисахаридов) (от 0 до 4)	Режимы	Характеристика продукта
С дрожжами				
MT 030/031/036 LV MT 430/432 ANV	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. biovar diacetylactis, - Lactobacillus brevis, - Leuconostoc, - Saccharomyces cerevisiae	0 ++++	t= 27-30 °C, 10-14 ч	Готовый продукт обладает хорошей вязкостью, вкус максимально приближен к традиционному кефиру на кефирных грибках. Содержание дрожжей на конец срока годности 1×10^4 КОЕ/см ³ .
Без дрожжей				
MT 030/031 N MT 430/432 AN	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. diacetylactis, - Lactococcus lactis subsp. biovar diacetylactis, - Lactobacillus brevis, - Leuconostoc	0 ++++	t= 27-30 °C, 10-14 ч	Готовый продукт обладает хорошей вязкостью, мягким вкусом с умеренным газообразованием.



ЗАКВАСКИ

ЗАКВАСКИ ДЛЯ ТВОРОГА И ТВОРОЖНЫХ ПРОДУКТОВ

Название	Состав	Режимы	Характеристика продукта
Мезофильные гомоферментативные закваски			
MO 030/031/032 MO 043/044	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris	t= 28-30 °С, 10-12 ч	Для получения хорошо отпрессованного творога. Продуцирование газа отсутствует.
Мезофильные гомо- и гетероферментативные закваски			
M 030/031/032/036 N M 030/031/032 R M 032 T	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis	t= 28-30 °С, 10-12 ч	Для получения хорошо отпрессованного творога с выраженным ароматом. Хорошее отделение сыворотки.
Комбинированные закваски: смесь мезофильных и термофильных культур			
MOS 058 D	- Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis subsp. lactis и/или Lactococcus lactis subsp. cremoris	t= 34-36 °С, 6-8 ч	Для производства творога, мягкого по кислотности, без газообразования.
MOS 050/054/056/ 058/059 F	- Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis subsp. lactis и/или Lactococcus lactis subsp. cremoris	t= 34-36 °С, 6-8 ч	Ускоренный способ производства, мягкий по кислотности вкус.
MOS 060/062/064 D MOS 062/064 E MOS 062 F MOS 064 G	- Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis subsp. lactis и/или Lactococcus lactis subsp. cremoris	t= 32-34 °С, 8-10 ч	Для творога, хорошо удерживающего влагу.
MS 062/064/066 CM MS 064/066 CP	- Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis subsp. lactis и/или Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis	t= 34-36 °С, 8-10 ч	Традиционный творог с ярко выраженным вкусом и ароматом.
MOS 062/064 B	- Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis subsp. lactis - Lactococcus lactis subsp. cremoris	t= 32-34 °С, 9-10 ч	Для производства ультраfiltrационного творога, сепараторного творога, крем-чизов.
Термофильные стрептококки			
ST 053/055/057	- Streptococcus thermophilus	t= 34-38 °С, 6-7 ч	Ускоренный способ производства. Возможно использование в комбинации с мезофильными культурами.
ST 060/062/064/066	- Streptococcus thermophilus	t= 34-38 °С, 5-6 ч	Ускоренный способ производства. Возможно использование в комбинации с мезофильными культурами.
ST 071/073/075/077	- Streptococcus thermophilus	t= 34-38 °С, 5-6 ч	Ускоренный способ производства. Возможно использование в комбинации с мезофильными культурами.
Концентрированные мезофильные гомо- и гетероферментативные закваски			
MW 030/031/032 N MW 030/031/032/036 R MW 030/031/032/036/ 039 T MW 030/032 Q	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis - Leuconostoc ssp	t= 28-34 °С, 8-10 ч	Для производства творога на поточных линиях «Обрам» и «Альпма» и др., способствуют поднятию сгустка.
MWO 030/031/032/039	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris	t= 28-34 °С, 8-10 ч	Для производства творога на поточных линиях «Обрам» и «Альпма» и др. без газообразования, выраженный сливочный вкус.
Комбинации заквасок для производства творога			
Комбинация M + DY M 030/031/032/036 N M 030/031/032 R + DY 11/16	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis	t= 28-30т °С, 10-12 ч	Для производства традиционного творога с крупным зерном.
Комбинация MW + DY MW 030/031/032 N MW 030/031/032/036 R MW 030/031/032/036/ 039 T +DY 11/16	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis - Leuconostoc ssp	t= 28-34 °С, 7-10 ч	Для производства зерненного творога на поточных линиях.

ЗАКВАСКИ

ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ С НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ ВТОРОГО НАГРЕВАНИЯ

(Российский, Костромской, Голландский, Пошехонский, Степной, Ярославский, Эстонский, Буковинский и др.)

Название	Состав	Характеристика продукта
MS 062/064/066 CM MS 064/066 CP	- Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis subsp. lactis и/или Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp.lactis biovar. diacetylactis	Для производства сыров типа Витязь, Российский, Тильзитер и др. t второго нагревания 36-42°C.
M 030/031/032 N M 030/031/032 R	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp.lactis biovar. diacetylactis	Для производства сыров типа Голландский, Гауда. t второго нагревания 36-42°C.
MOS 060/062/064 D MOS 062/064 E	- Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis subsp. lactis и/или Lactococcus lactis subsp. cremoris	Для производства сыров типа Голландский, Гауда. t второго нагревания 36-42°C.

ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ С ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ ВТОРОГО НАГРЕВАНИЯ

(Советский, Швейцарский, Алтайский, Горный и др.)

Название	Состав	Характеристика продукта
MOT 096 FE MOT 092/094 EE	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactobacillus helveticus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, - Streptococcus thermophilus	Сыры, в которых не предусмотрено образование рисунка/глазков. t второго нагревания 48-52 °С.
MT 096 FEN MT 092 FET	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus helveticus, - Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. diacetylactis, - Leuconostoc	Сыры, в которых предусмотрено образование рисунка/глазков. t второго нагревания 48-52 °С.

ЗАКВАСКИ ДЛЯ МЯГКИХ И РАССОЛЬНЫХ СЫРОВ, СЫРОВ С МЫТОЙ КОРКОЙ

(Брынза, Фета, Чанах, Любительский, Чайный, Дорогобужский, Смоленский, Лимбургский и др.)

Название	Состав	Характеристика продукта
MO 030/031/032	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris	Сыры с мягким кисломолочным вкусом. t= 29-32 °С.
M 030/031/032/036 N M 030/031/032/036 R	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp.lactis biovar. diacetylactis	Сыры с хорошими органолептическими показателями и ароматом. t= 29-32 °С.
MS 062/064 /066 CM MS 064 /066 CP	- Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis subsp. lactis и/или Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp.lactis biovar. diacetylactis	Сыры с хорошими органолептическими показателями и ароматом. Ускоренный способ. t= 34-36 °С.

ЗАКВАСКИ ДЛЯ СТРЕЧЕВЫХ СЫРОВ, СЫРОВ С ЧЕДДАРИЗАЦИЕЙ СЫРНОЙ МАССЫ

(Сулугуни, Чечил и др.)

Название	Состав	Характеристика продукта
ST 053/055/057	- Streptococcus thermophilus	Для сыров со средней интенсивностью молочнокислого процесса.
ST 060/062/064/066	- Streptococcus thermophilus	Для сыров со средней интенсивностью молочнокислого процесса.
ST 071/073/075/077	- Streptococcus thermophilus	Для сыров с высокой интенсивностью молочнокислого процесса.
ST 081/083/085/087	- Streptococcus thermophilus	Для сыров с высокой интенсивностью молочнокислого процесса.
Y 082/084 B Y 082/084 D	-Streptococcus thermophilus, -Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	Для сыров с высокой интенсивностью молочнокислого процесса.

ЗАКВАСКИ

ЗАКВАСКИ ЗАЩИТНЫХ КУЛЬТУР ДЛЯ ВСЕХ ВИДОВ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Название	Состав	Особенности применения
LPR A	- Lactobacillus rhamnosus, - Lactobacillus plantarum	Температурные режимы роста: 10 – 42 °С. Область применения: свежее молоко, ферментированные кисломолочные продукты, свежие и полутвердые сыры. Преимущества использования защитных культур:
LR B	- Lactobacillus rhamnosus	- быстрое развитие после внесения; - высокая ферментативная способность в отношении многих видов сахаров и азотистых веществ; - отсутствие влияния на процесс нарастания кислотности; - отсутствие продуцирования газа; - успешная борьба с нежелательными микроорганизмами за счет конкуренции за питательный субстрат; - отсутствие неприятных вкусов и аромата, обусловленных действием нежелательной микрофлоры; - сохранение первоначальных характеристик и качества продуктов на протяжении всего срока хранения; - только биологический антагонизм микроорганизмов (без применения химических веществ) посредством образования бактериоцинов, подавляющих развитие многих видов нежелательной микрофлоры, тем самым способствуя увеличению сроков годности. <u>Спектр подавления:</u> р. Listeria р. Clostridium Staphylococcus aureus Psychrotrophic bacteria Salmonella sp. Bacillus cereus Pseudomonas Дрожжи Плесени



ИМПОРТОЗАМЕЩАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ СЫРОДЕЛИЯ

ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ ТИПА МААСДАМ И ЭММЕНТАЛЬ

(t второго нагревания 50-58°C)

Основная закваска	Состав	Дополнительно вносится
MT 096 FEN MT 092/096 FET	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus helveticus, - Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. diacetylactis, - Leuconostoc	- PB 1 (5-10и на 1000л смеси) - DY 11/16 (5-10и на 1000л смеси) - Защитные культуры - LL1 (2и на 1000л смеси)
MOS 060/062/064 D MOS 062/064 E	- Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis subsp. lactis и/или Lactococcus lactis subsp. cremoris	
YHL 092 F	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, - Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis, - Lactobacillus helveticus.	
SH 090/092 F	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus helveticus	

ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ ТИПА ПАРМЕЗАН, ГРЮЙЕР, ГРАНА И КОНТЕ

(t второго нагревания 52-54°C)

Основная закваска	Состав	Дополнительно вносится
MOT 096 FE MOT 092/094 EE	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactobacillus helveticus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, - Streptococcus thermophilus	- LH 091 (2и на 1000л смеси) - Защитные культуры - LL1 (2и на 1000л смеси)
MT 096 FEN MT 092/096 FET	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus helveticus, - Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. diacetylactis, - Leuconostoc.	
YH 092 E	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, - Lactobacillus helveticus.	
YHL 092/096 F	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, - Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis, - Lactobacillus helveticus.	
SH 090/092 F	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus helveticus	

ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ ТИПА АЗИАГО

(t второго нагревания 38-42°C)

Основная закваска	Состав	Дополнительно вносится
Y 082/084 B Y 082/084 D	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	- Защитные культуры
MOS 060/062/064 D	- Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis subsp. lactis и/или Lactococcus lactis subsp. cremoris	

ИМПОРТОЗАМЕЩАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ СЫРОДЕЛИЯ

ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ ТИПА ЭДАМ И ГАУДА (t второго нагревания 36-42°C)

Основная закваска	Состав	Дополнительно вносится
MS 062/064/066 CM MS 064/066 CP	- Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis subsp. lactis и/или Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis	- DY 11/16 (2-5и на 1000л смеси) - Защитные культуры
MOS 060/062/064 D MOS 062/064 E	- Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis subsp. lactis и/или Lactococcus lactis subsp. cremoris	
MW 046 N + ST 020/022 (5:1)	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis, - Leuconostoc ssp., - Streptococcus thermophilus	

ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ ТИПА БРИ И КАМАМБЕР

Основная закваска	Состав	Дополнительно вносится
ST 020/022/026	- Streptococcus thermophilus	- Белые плесени Geotrichum candidum + Penicillium camemberti (с основной культурой или опрыскиванием головок)
M 030/031/032/036 N M 030/031/032/036 R	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis	- DH 1 - KL 8

ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ ТИПА ТАЛЕДЖИО

Основная закваска	Состав	Дополнительно вносится
Y 082/084 B Y 082/084 D	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	- Защитные культуры - SB 67 - CLO

ЗАКВАСКИ ДЛЯ МОЦАРЕЛЛЫ И СЫРОВ ГРУППЫ ПАСТА ФИЛАТА (Скаморца, Проволоне, Качокавалло)

Основная закваска	Состав	Дополнительно вносится
ST 053/055/057	- Streptococcus thermophilus	- LH 13 (2и на 1000л смеси)
ST 060/062/064/066	- Streptococcus thermophilus	- LL1 (2и на 1000л смеси)
ST 071/073/075/077	- Streptococcus thermophilus	
ST 081/083/085/087	- Streptococcus thermophilus	
YHL 092 F	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, - Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis, - Lactobacillus helveticus.	
SH 090/092 F	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus helveticus	

ИМПОРТОЗАМЕЩАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ СЫРОДЕЛИЯ

ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ ТИПА КАЧОТТА И КРЕШЕНЦА

Основная закваска	Состав	Дополнительно вносится
Y 050 B	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	- Защитные культуры - Белые плесени GC+PC PSM2 (с основной культурой или опрыскиванием головок)
Y 078 F	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	
Y 082/084 B	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	
Y 082/084 D	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	
ST 020/022/026	-Streptococcus thermophilus	

ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ ТИПА ФОНТИНА И ТИЛЬЗИТ

Основная закваска	Состав	Дополнительно вносится
M 030/031/032 N/R/T + ST 020/022/026 (1:1)	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp.lactis biovar. Diacetilactis, - Streptococcus thermophilus	- Защитные культуры - CLO – для Фонтины
MW 046 N + ST 020/022/026 (2:1)	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp.lactis biovar. diacetilactis, - Leuconostoc ssp, - Streptococcus thermophilus	
MS 062/064 /066 CM MS 064 /066 CP	- Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis subsp. lactis и/или Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp.lactis biovar. diacetilactis	



ИМПОРТОЗАМЕЩАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ СЫРОДЕЛИЯ

ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ ТИПА ЧЕДДАР (t второго нагревания 36-42 °С)

Основная закваска	Состав	Дополнительно вносится
MW 030/031/032/036/ 039 T + ST 020/022/026 (5:1)	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis, - Leuconostoc ssp, - Streptococcus thermophilus	- Защитные культуры
MOS 060/062/064 D MOS 062/064 E	- Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis subsp. lactis и/или Lactococcus lactis subsp. cremoris	
MOT 096 FE MOT 092/094 EE	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactobacillus helveticus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, - Streptococcus thermophilus	

ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ ТИПА КАЗЕРА И МОНТАЗИО

Основная закваска	Состав	Дополнительно вносится
MOT 096 FE MOT 092/094 EE	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactobacillus helveticus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, - Streptococcus thermophilus	- Защитные культуры
YHL 092 F + M 030/031/032/036 N (8:2)	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus, - Lactobacillus delbrueckii ssp. lactis, - Lactobacillus helveticus.	
MT 096 FEN MT 092/096 FET	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus helveticus, - Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. diacetylactis, - Leuconostoc.	

ЗАКВАСКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ГОРГОНЗОЛЫ И РОКФОРА

Основная закваска	Состав	Дополнительно вносится
M 030/031/032 N/R/T + ST 020/022/026	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. Diacetylactis, - Streptococcus thermophilus	- Голубые плесени (PR) - SCHLB - LN1/LN2 - LL1 (2-5и на 1000л смеси)
Y 078 F	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	
Y 082/084 B Y 082/084 D	- Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	

ИМПОРТОЗАМЕЩАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ СЫРОДЕЛИЯ

СПЕЦИАЛЬНЫЕ КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРА

Название	Состав	Особенности применения
Пропионовокислые бактерии PB 1	- <i>Propionibacterium shermanii</i> , - <i>Propionibacterium globosum</i>	Для придания вкуса и аромата, а также формирования крупных глазков. Оптимальная температура роста 15-30 °С.
Диацетилактис DY 11/16	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetilactis</i>	Для улучшения вкуса и аромата, а также формирования рисунка. Оптимальная температура роста 22-32 °С.
LH 13	- <i>Lactobacillus helveticus</i>	Способствует равномерному и контролируемому процессу производства сыра с интенсификацией вкуса благодаря высокой активности протеиназы и пептидазы. Содержит штаммы, сбраживающие остаточные сахара, что препятствует покоричневению продукта в процессе нагрева (для Моцареллы).
LH 091	- <i>Lactobacillus helveticus</i>	Способствует равномерному и контролируемому процессу производства сыра с интенсификацией вкуса благодаря высокой активности протеиназы и пептидазы. Улучшает цвет, вкусовые характеристики сыра, убирает кормовые привкусы.
LN1/LN2	- <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	Обеспечивает дополнительное ароматообразование при производстве кисломолочных продуктов, свежих и мягких сыров и сливочного несоленого масла, продуцирует газ в сырах.
LL1	- <i>Lactobacillus delbrueckii</i> ssp. <i>lactis</i>	Придает продукту мягкий, слегка островатый вкус и аромат, способствует росту пропионовокислых бактерий. Используется при производстве сыров Паста Филата и твердых сыров типа Эмменталь.
ACR 1	- <i>Lactobacillus acidophilus</i> , - <i>Lactobacillus casei</i> , - <i>Lactobacillus paracasei</i> , - <i>Lactobacillus rhamnosus</i>	Обеспечивает дополнительное ароматообразование и контролируемое нарастание кислотности за счет длительной ферментации цитрата. Используется при производстве кисломолочной продукции, мягких, полутвердых и твердых сыров.

Дрожжевые культуры

DH 1	- <i>Debaryomyces hansenii</i>	Обеспечивает созревание сыра с усиленным развитием вкуса вследствие высокой протеолитической и высокой липолитической активности. Очень солеустойчива (может быть использована в рассоле), придает молочный аромат, используется для производства сыров с мытой коркой для начала образования слизи, а также для других сыров, чтобы препятствовать развитию плесени и сохранить чистоту корки.
SCHLB	- <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Применяется в производстве сыра Горгонзола, способствует равномерному развитию культуры плесеней при созревании.
KL 8	- <i>Kluveromyces lactis</i>	Обеспечивает контролируемое созревание мягких сыров с белой плесенью, усиливая развитие вкуса и аромата. Подавляет рост посторонних плесеней при производстве сыров. Данная культура обеспечивает умеренное образование CO ₂ , поэтому ее применяют и в производстве кисломолочных продуктов, таких как кефир, кумыс и др.

Белые плесени

Оптимальная температура роста 12-25 °С
Для производства сыра типа Бри, Камамбер.

GCA GCC	- <i>Geotrichum candidum</i>	- светло-белый, нежно-белый - светло-кремовый	Играют важную роль в развитии ароматики и снижении горечи. Характерен быстрый рост тонкого слоя белого мицелия и низкая чувствительность к хлориду натрия.
PC PSM2 PCV5	- <i>Penicillium camemberti</i>		Предотвращает развитие грибов <i>Mucorales</i> и <i>Rhizomuco</i> . Способствует быстрому развитию тонкой белой корочки, средней плотности и хорошей адгезии. Средняя липолитическая и слабая протеолитическая активность обеспечивают развитие типичного грибного аромата и не допускают образования плесневого или химического запаха. Способствует быстрому развитию очень тонкой белой цветоустойчивой корочки. Средняя липолитическая и средняя протеолитическая активность усиливают созревание и аромат сыра.

*В ассортименте Sacco есть и другие штаммы белых плесеней, по запросу возможна спец.поставка

ИМПОРТОЗАМЕЩАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ СЫРОДЕЛИЯ

Голубые плесени		- Penicillium roqueforti			Оптимальная температура роста 12-25°C Для производства сыров с голубой плесенью.	
Название	Цвет конидии	Уровень протеолиза	Уровень Липолиза	Эстеразная активность	Скорость роста	Применение и аромат
PRN	От темно-голубого до зеленого	Высокий	Сред.	Низкая	Очень быстро	Острые сыры типа Данаблю, Стилтон, Горгонзола Натурале или Пиканте, и др. типичные голубые сыры.
PRP	От светло-голубого до зеленого	Очень высокий	Сред.	Высокая	Очень быстро	
PRS	От темно-голубого до зеленого	Очень высокий	Сред.	Средн.	Очень быстро	
PRA	От светло-голубого до зеленого	Средне высокий	Сред.	Очень низкая	Очень быстро	Мягкие/кремообразные сыры, мягкая Горгонзола.
PRB	Бледно-зеленый	Низкий	Сред.выс.	Высокая	Быстро	
PRR	От светло-голубого до зеленого	Очень низкий	Выс	Высокая	Средняя	Экспортная Горгонзола, голубая и белая Горгонзола Дольче.
PRT	От светло-голубого до зеленого	Средий Низкий	Оч. Выс. Выс.	Сред. Выс.	Средняя Медленная	

*В ассортименте Sacco есть и другие штаммы голубых плесеней, по запросу возможна спец. поставка

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВ С МЫТОЙ КОРКОЙ

Название	Состав	Особенности применения
CLO	- Brevibacterium linens	В процессе развития очень быстро формируется оранжевый пигмент, который покрывает сыр и способствует процессу созревания, а также характерному окрашиванию сыра даже при низких температурах. Благодаря высокой протеолитической и средней липолитической активности усиливается аромат и ускоряется созревание сыра. Применяют в производстве прессованных и мягких сыров с мытой коркой (слизневых сыров). Оптимальная температура для роста 15 – 30 °C
SB 67	- Corynebacterium casei	Способствует быстрому образованию корочки сыра и обеспечивает рост оранжевого пигмента на поверхности прессованных и мягких сыров. Культура является частью процесса окрашивания, защиты от развития нежелательной флоры и частью процесса созревания. Благодаря относительно высокой степени протеолитической активности и средней степени липолитической активности усиливает ароматообразование.
SRC 1	- Debaryomyces hansenii, - Staphylococcus xylosus, - Arthrobacter globiformis, - Brevibacterium linens, - Geotrichum candidum	Обеспечивает равномерное и контролируемое образование оранжевой корочки у прессованных и мягких сыров. Придает сыру характерную окраску, ускоряет процесс созревания, усиливает вкусоароматические свойства продукта, подавляет привкус горечи.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ

Название	Состав	Особенности применения
BG 112	- Lactobacillus plantarum	Против роста дрожжей и плесеней.
LP AL	- Lactobacillus plantarum	Против роста бактерий Listeria, продуцирует бактериоцины.
LC4 P1	- Lactobacillus casei	Против роста Clostridium spp., предотвращает позднее вспучивание сыров.
CNBAL	- Carnobacterium spp	Подавляет развитие нежелательных бактерий, в частности разновидностей Listeria. Применяется при производстве свежих, мягких, полутвердых и твердых сыров.
CLPC	- Lactobacillus plantarum; - Carnobacterium	Подавляет развитие нежелательных бактерий, таких как Listeria monocytogenes и другие виды Listeria spp., а также дрожжевых грибов и плесени. Данная культура используется для производства ферментированных молочных продуктов и сыров. Также может применяться для обработки поверхности сыра.
LCP 4P2	- Lactobacillus casei; - Lactobacillus plantarum	Препятствует росту Clostridium spp., предотвращая маслянокислое брожение в сыре. Используется в качестве дополнительной культуры и не влияет на процесс кислотообразования.
DY 4P13	- Lactococcus lactis ssp. lactis biovar diacetylactis	Специально отобранные штаммы Lactococcus lactis ssp.lactis biovar diacetylactis продуцируют низин. Он обладает антимикробной активностью против некоторых грамположительных бактерий, включая спорообразующие, такие как Clostridium spp., предотвращает появление нежелательного горького привкуса. Lyofast DY 4P13 также можно добавлять в заливку, которая используется для упаковки сыра Моцарелла.

ФЕРМЕНТЫ И КОНСЕРВАНТЫ

МОЛОКОСВЕРТЫВАЮЩИЕ ФЕРМЕНТЫ

Наименование и характеристика	Дозировка фермента (на 1000 кг смеси)	Хранение
Ренна 1800 Гранулар – натуральный сычужный фермент (химозин 95%, пепсин 5%). Активность: 1800 IMCU/g	твёрдые сыры – 10-15 г	4-8°C, 2 года
Ренмакс 600 L – жидкий 100% химозин, полученный ферментацией <i>Saccharomyces (Kluveromyces) lactis</i> . Активность: 600 IMCU/g	твёрдые сыры – 40-50 мл; творог – 4-5 мл	4-8°C, 2 года
Ренмакс 2100 Гранулар – 100% химозин, полученный ферментацией <i>Saccharomyces (Kluveromyces) lactis</i> . Активность: 2100 IMCU/g	твёрдые сыры – 10-15 г; творог – 0,5-0,6 мл	4-8°C, 2 года
Валирен 150 Гранулар Натуральный микробный молокосвёртывающий фермент. Активность: 150000 IMCU/g	твёрдые сыры – 11-13 г; творог – 0,75-0,8 г	5°C, 3 года
Валирен 125 L (жидкий) Натуральный микробный молокосвёртывающий фермент. Активность: 125000 IMCU/g	твёрдые сыры – 18-20 мл; творог – 1,1-1,2 мл	5°C, 2 года

АНТИМИКРОБНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

Наименование и характеристика	Дозировка (на 1000 кг смеси)	Хранение
Вализин – антимикробный препарат на основе низина (низин E234), получаемый путём контролируемого роста продуцента низина – <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> . Предотвращает развитие нежелательной микрофлоры, особенно эффективен против грамположительных бактерий и бактериальных спор.	Активность 1 г чистого низина в 40 раз сильнее чем 1 г Вализина. Чистый низин Вализин (мг/кг) (мг/кг) 2,5 100 5,0 200 6,25 250	4-25°C 2 года
Пималак - натуральный антимикотик, препарат на основе пимарицина. Подходит для наружной обработки сырных головок погружением или распылением, а также для обработки стеллажей. Действие направлено на подавление широкого спектра дрожжей и плесеней	-для окунания раствор 0.4% -при обработке сухой смесью 20 мг/кг -для эмульсионного покрытия 10 мкг/см ²	4-8°C 2 года
Майозим - фермент лизоцима, получаемый из яичных белков. Используется для ингибирования спорообразующих бактерий (<i>Clostridium tyrobutyricum</i>) и прочих нежелательных микроорганизмов. Майозим не активен против дрожжей, плесеней и грамотрицательных бактерий (например, <i>E.coli</i>), не влияет на развитие заквасок.	Майозим Жидкий: 80-100 мл Майозим Порошок: 20-25 г	4-8°C 2 года

ФЕРМЕНТЫ И КОНСЕРВАНТЫ

ФЕРМЕНТНЫЙ ПРЕПАРАТ ЛАКТАЗА «МАЙЛАКТ»

Потребляя молочные продукты, большинство людей в мире не могут переварить всю присутствующую в них лактозу из-за недостаточной активности лактазы.

Лактаза – это фермент, который преобразует лактозу в глюкозу и галактозу. Этот фермент присутствует естественным образом в кишечнике человека.

С возрастом или вследствие внешних факторов фермент лактазы исчезает в большей степени или даже полностью из организма, что приводит к неспособности расщеплять поступающую в организм с пищей лактозу.

До этого времени единственным решением был отказ от молока и молочных продуктов, а если человек не может отказаться – применение аптечных препаратов перед употреблением.

Но решение данной проблемы найдено – производство молочных продуктов с низким содержанием лактозы и без неё, путем добавления в молоко фермента лактазы.

Рынок безлактозных и низколактозных продуктов постоянно растет. Во многих странах с формирующейся рыночной экономикой становятся все более популярными низколактозные продукты в связи с тем, что в этих странах стремительно растет потребление молочных продуктов в целом.

Продукты с низким содержанием лактозы уже пользуются успехом в некоторых частях Европы, Северной Америки, Латинской Америки и Австралии.

Хотя там едва ли наблюдается какой-либо рост потребления молочных продуктов, но потребление продуктов с пониженным содержанием лактозы растет.

В дополнение к растущему рынку потребителей низколактозных продуктов, новые возможности применения и другие преимущества лактазы помогают дальнейшему развитию рынка на текущих, а также менее исследованных рынках.

Преимущества безлактозных продуктов:

- Продукты с низким содержанием лактозы позволяют людям, чувствительным к лактозе, получать пользу от потребления молочных продуктов.
- Молочные продукты с низким содержанием лактозы легко усваиваются и при этом содержат то же количество белка, витаминов и кальция.
- Потребляя продукты с низким содержанием лактозы, взрослые, к примеру, получают большую пользу от молочных продуктов с точки зрения предотвращения остеопороза.
- С возрастом активность фермента, расщепляющего лактозу в организме человека, снижается, используя продукты с низким содержанием лактозы, потребители имеют возможность нормального усвоения молочных продуктов со всеми их полезными свойствами.

Майалакт – это высокоочищенный фермент β -галактозидазы (лактазы), получаемый путем ферментации дрожжей *Kluyveromyces lactis*.

Майалакт можно использовать для того, чтобы “предварительно переварить” лактозу в продуктах.

Наши клиенты успешно применяют Майалакт для производства целого ряда продуктов:

- молоко
- десерты
- сыры
- йогурт
- стужённое молоко
- сливки
- мороженое
- мягкий творог
- молочные напитки

Наименование и характеристика	Дозировка фермента (на 1000 кг смеси)	Хранение
Майалакт 2000 – фермент лактаза, для гидролиза лактозы в молоке и молочных продуктах. Оптимальные условия гидролиза: pH 6,6-6,8; температура 35°C. Активность 2000 NLU/г	0,5-1,0 кг	0-10°C, 2 года
Майалакт 5000 – фермент лактаза, для гидролиза лактозы в молоке и молочных продуктах. Оптимальные условия работы: pH 6,6-6,8; температура 35°C. Активность 5000 NLU/г	0,2-0,4 кг	0-10°C, 2 года

ФЕРМЕНТЫ И КОНСЕРВАНТЫ

ПОЛИМЕРНОЕ ПОКРЫТИЕ ДЛЯ СЫРОВ «МАЙАПЛАСТ»

Покрытие «МАЙАПЛАСТ» предназначено для ручной обработки различных видов сыра перед созреванием. В состав «МАЙАПЛАСТ» входит антимикробное вещество, защищающее продукт от развития посторонней поверхностной микрофлоры.

После высыхания покрытие образует на поверхности продукта нетоксичную плотную защитную плёнку, которая предохраняет от неблагоприятного воздействия внешней среды.

Использование полимерного покрытия «МАЙАПЛАСТ» позволяет:

- защитить поверхность от роста дрожжей и плесеней;
- исключить необходимость обработки головок сыра бактерицидными средствами;
- снизить и ограничить потерю веса, за счёт предотвращения излишнего испарения влаги;
- создавать благоприятные условия для созревания сыра, улучшая вкус, консистенцию и текстуру;
- препятствовать попаданию паров воды, обладая при этом хорошей газопроницаемостью;
- предотвратить механические повреждения при хранении и транспортировке;
- придать головке сыра привлекательный внешний вид.



Покрытие «МАЙАПЛАСТ» удобно в использовании, безопасно, адаптировано для любого типа производства, в том числе и для небольших предприятий и частных сыроварен.

Цвет покрытия	Содержание натамицина	Вязкость	Упаковка
Желтый	0,250 г/л	7,500-9,500 сР	Пластиковые канистры по 20 кг
Красный			
Темно-коричневый			

КОМПЛЕКСНАЯ ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА НА ОСНОВЕ ТРАНСГЛЮТАМИНАЗЫ «СТАБИЛО 1000 М»

Трансглутаминаза – это фермент природного происхождения, присутствующий в организмах большинства животных и человека, участвующий в различных биологических процессах.

Предназначение фермента трансглутаминазы состоит в создании дополнительных ковалентных связей между белковыми молекулами, образовании новых связей между аминокислотами, вследствие чего стабилизируется структура белка.

Эти свойства стали основой для внедрения трансглутаминазы в технологические процессы производства продуктов питания, особенно в молочной и мясоперерабатывающей отраслях.

Использование «Стабило 1000 М» существенно улучшает структуру различных молочных продуктов, повышает влагоудерживающее свойство белковой системы, а соответственно и позволяет увеличивать прибыль производителя.

Комплексная пищевая добавка «Стабило 1000 М» удобна в использовании, хорошо адаптирована к различным производственным процессам, не оказывает влияния на органолептические показатели продукта, безопасна.

Применение комплексной пищевой добавки «Стабило 1000 М» позволяет достичь:

В йогуртах, кефире, сметане:

- образования более вязкой структуры (особенно для низкожирных продуктов);
- улучшения кремообразной консистенции и вкусовых характеристик;
- снижения синерезиса до 80%;
- снижения доли или полный отказ от использования функциональных добавок (стабилизаторов, сухих веществ).

В сырах и творогах:

- повышения выхода готового продукта от 20%, благодаря связыванию сывороточного белка;
- улучшения структуры и вкусовых свойств (сливочности) готового продукта (особенно для творожных продуктов);
- снижения количества вносимого сычужного фермента;
- готовый продукт может подвергаться дальнейшей обработке без утраты приобретенных свойств (замораживанию, измельчению, высокотемпературной термообработке);
- снижения себестоимости.

Наименование и характеристика	Дозировка (на 1000 кг смеси)
Стабило 1000 М Активность: 92-115 единиц/г	- для творога, сыра – 300-500 г - для йогурта и др. кисломолочных продуктов – 200-500 г
Стабило 1000 М - концентрированная форма Активность: 1000 единиц/г	- для творога, сыра – 30-50 г - для йогурта и др. кисломолочных продуктов – 20-50 г

ООО "ЭДВАНТА"
+7 (495) 380-07-61
dairy@advanta-cs.ru
www.advanta-cs.ru

