

НОВАЯ ЛИНЕЙКА ЗАКВАСОЧНЫХ КУЛЬТУР

LACTOFERM ПРЕМИАЛЬНОГО КАЧЕСТВА

РЕКЛАМНАЯ СТАТЬЯ

Компания «Током-Элит» представляет на рынке новую премиальную линейку заквасочных культур *Lactoferm* для производства полного спектра молочных продуктов. Данные закваски подобраны в соответствии с запросами российских молочных предприятий после ухода с рынка крупных компаний-поставщиков культур и других биотехнологических решений. Продукты линейки отличаются высокой стабильностью работы и идеально подойдут для производств со значительной степенью автоматизации технологического процесса. Линейка включает как лиофилизированные, так и замороженные культуры. В материале этого номера расскажем о заквасках для кисломолочных продуктов и творога.

Для производства кефирных продуктов отлично подойдет многовидовая культура **KF**. В ее составе микроорганизмы: *Debaryomyces hansenii*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar. *diacetylactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris*, *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *mesenteroides*, *Leuconostoc pseudomesenteroides*, *Streptococcus thermophilus*.

Культура позволяет получить продукт близкий по вкусо-ароматическому профилю к традиционному кефиру: с густой консистенцией, выраженным кисломолочным вкусом и ароматом со сливочными и мягкими дрожжевыми нотами, а также умеренной остротой. Уровень газообразования может варьировать от низкого до среднего.

Для производства ряженки и варенца в новой линейке предлагается моновидовая культура на основе *Streptococcus thermophilus*, она позволяет получить продукт, характеризующийся очень высокой вязкостью, мягким кисломолочным вкусоароматическим профилем со сливочными нотами и низким уровнем постокисления. Закваска может использоваться в комбинации с другими молочнокислыми бактериями.

Для производства йогурта и йогуртных продуктов резервуарным способом отлично подойдет культура **YO 200** с классическим составом (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*, *Streptococcus thermophilus*). Она формирует очень густую и вязкую консистенцию продукта и подходит в том числе для низкожирных продуктов. Закваска характеризуется мягким вкусом со сливочными нотами и низким уровнем постокисления.

Для производства сметаны и сметанных продуктов в линейке представлена лиофилизированная культура **МТО**. Она обеспечивает формирование густой, плотной консистенции продукта с короткой структурой и мягкого кисломолочного вкуса и аромата. В ее составе: *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* и *Streptococcus thermophilus*. Данную закваску можно использовать также для производства крем-сыра и кисломолочных напитков.

Также **для производства сметаны** и других кисломолочных продуктов, свежих сыров и кварка отлично подойдет глубокозамороженная мезофильная ароматобразующая культура **MEVD**. Она отличается высоким уровнем вязкости и обеспечивает получение продуктов с выраженным кисломолочным вкусом и ароматом со сливочными нотами. В ее составе:



Lactococcus lactis subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar. *diacetylactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* и *Leuconostoc* spp. Культура может применяться в комбинации с культурами *Streptococcus thermophilus*.

Для производства творога и творожных продуктов традиционным и автоматизированным способом в линейке представлено две закваски.

Мезофильная аромато- и газообразующая культура **МЕ** формирует плотный сгусток с высокой способностью к синерезису. Позволяет получить продукт с классическим кисломолочным вкусом и выраженным ароматом, обеспечивает хорошую флотацию творожного зерна и низкий уровень постокисления. В ее составе: *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar. *diacetylactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Leuconostoc* spp.

Также в линейке представлена закваска **MED** – глубокозамороженный аналог культуры МЕ.

Для производства творога и творожных продуктов ускоренным способом рекомендуем мезо-термофиль-

ную аромато- и газообразующую закваску **МТУ**. В ее составе: *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* biovar. *diacetylactis*, *Leuconostoc* spp. и *Streptococcus thermophilus*. Культура обеспечивает флотацию творожного зерна, формирует чистый кисломолочный вкус и аромат и характеризуется низким уровнем постокисления.

Для производства низколактозных и безлактозных молочных продуктов предлагается стандартизованный жидкий ферментный препарат β -галактозидазы (лактазы) высокой степени очистки **Lacta-Free L 5000**, полученный путем ферментации дрожжей *Kluyveromyces fragilis*. Применяется для гидролиза лактозы. Кроме этого, препарат позволяет снизить содержание добавленного сахара в продуктах и предотвратить развитие порока песчаности вследствие кристаллизации лактозы в таких продуктах, как мороженое и молочные консервы.

Подробнее узнать о новой линейке культур Lactoferm и получить консультацию опытных российских и итальянских технологов для выбора оптимального решения с учетом особенностей каждого производства можно, обратившись к специалистам «Током-Элит». ■




Компания «Током-Элит» - эксклюзивный дистрибьютор итальянского исследовательского центра Biochem s.r.l.

- Индивидуальный подбор ингредиентов с учетом особенностей каждого производства
- Своевременные поставки
- Комплексная технологическая поддержка квалифицированных специалистов

Заквасочные культуры прямого внесения, защитные культуры и ферменты под торговой маркой Lactoferm

- Для кисломолочных продуктов
- Для пробиотических продуктов
- Для низколактозных продуктов
- Для сыров, включая сыры с плесенью

 Током Элит

 +7 (499) 270-01-28

 www.tokomelit.ru

