

# Семинар-практикум компании «Током-Элит» для сыроделов Алтая и Сибири

Во второй половине августа 2020 г. в селе Алтайское (Алтайский край) прошел семинар-практикум «Применение заквасочных культур «Lactoferm» в сыроделии». Мероприятие было организовано компанией «Током-Элит» — официальным представителем итальянской фирмы Biochem s.r.l. в России. Семинар проводился в рамках работы программы импортозамещения на базе современной инновационной учебно-производственной лаборатории филиала КГБПОУ «Международный колледж сыроделия и профессиональных технологий». В семинаре-практикуме приняли участие специалисты-сыроделы 14 предприятий Алтайского края и Сибири.

Мероприятие включало как теоретическую, так и практическую часть. Перед участниками семинара выступили ведущие сотрудники Международного колледжа сыроделия и профессиональных технологий — заместитель директора по инновационной деятельности **Н.С.Золотухина** и технолог по инновациям **М.А.Черданцева**, а также руководитель представительства компании «Током-Элит» в Барнауле **Н.Б.Копанева** и заместитель директора Алтайского филиала ФГБУ «Центральная научно-методическая ветеринарная лаборатория» **В.В.Зубанов**. Они представили сле-



дующие доклады: **«Защитные культуры «Lactoferm» — гарантия безопасной продукции», «Обеспечение лабораторного контроля на предприятиях молочной промышленности», «Основные аспекты импортозамещающих технологий сыров «Эмментальский», «Маасдам», «Гауда» и других на опыте экспериментальных выработок с применением заквасочных культур «Lactoferm» в учебно-производственной лаборатории».**

Практическая часть семинара включала показательные выработки сыров на современном сыроизготовителе в учебно-производственной лаборатории. Н.Б.Копанева и специалисты колледжа сварили сыры «Российский» и «Эмментальский».

Также в рамках практической части проводилась закрытая дегустация промышленных и экспериментальных образцов сыра, выработанных с использованием заквасочных культур «Lactoferm» в разное время года. Все сыры заслужили самые высокие оценки дегустаторов.

Следует отметить, что материально-техническая база учебно-производственных лабораторий в Барнауле и селе Алтайское позволяет регулярно организовывать подобные семинары-практикумы, что и планируется в дальнейшем. В частности, в пла-

нах — проведение семинара, посвященного выработке кисломолочной продукции.

## СПРАВКА

Компания «Током-Элит» уже почти 20 лет занимается дистрибуцией ингредиентов для пищевого производства и известна как надежный и стабильный поставщик. В 2008 г. компания стала эксклюзивным дистрибьютором заквасочных культур итальянского завода-производителя Biochem s.r.l. и начала активную работу с молочными предприятиями. Сегодня с московского склада компании ежедневно поставляются закваски для производства молочных продуктов по всей территории Российской Федерации. Компания «Током-Элит» уделяет особое внимание технологической поддержке своих клиентов. Компетентные специалисты оказывают консультационную помощь, а также выезжают на предприятия для проведения контрольных выработок при разработке и внедрении новых продуктов.

В 2014 г. открылось представительство «Током-Элит» в Барнауле. С октября 2019 г. компания «Током-Элит» стала членом координационного совета Международного колледжа сыроделия и профессиональных технологий. По просьбе работников молочной от-



расли Алтайского края специалисты колледжа и «Током-Элит» разработали программу курсов «Импортозамещающие технологии». В рамках сотрудничества генеральный директор «Током-Элит» Х.М.Сайдалиев подарил колледжу прибор для измерения активной кислотности. Данный параметр является одним из главных показателей при выработке сыров и молочных продуктов, поэтому прибор стал незаменимым инструментом для студентов.

**Компания Biochem s.r.l.** — известный в мире производитель лиофилизированных заквасочных культур прямого внесения, ферментных препаратов, пробиотических и защитных культур для молочной промышленности.

Сегодня головной офис компании находится в Риме, а производственная площадка расположена в экологически благоприятном районе Италии — на острове Сардиния.

Команда опытных специалистов на собственном заводе компании, где соблюдаются самые высокие биотехнологические нормы и стандарты, выделяет, отбирает и сочетает штаммы микроорганизмов, которые затем лиофилизирует для дальнейшей поставки на пищевые предприятия по всему миру. Производственные линии Biochem s.r.l. полностью автоматизированы, поэтому продукция компании отвечает всем требованиям международных стандартов качества по микробиологическим и физико-химическим показателям.

Гамма заквасок под торговой маркой «Lactoferm» предназначена для производства широкого спектра продукции из молока: от свежих кисломолочных продуктов до сыров с длительным сроком созревания.

Все культуры «Lactoferm» разработаны специально для сохранения оригинальных характеристик и вкуса различных молочных продуктов.



Компания сертифицирована по международным стандартам пищевой безопасности IFS (International Food Standard), BRC (Global Standard for Food Safety), KOSHER CERTIFICATE, а также Halal Product Certificate. Сертификаты выданы Bureau Veritas Certification — имеющей мировое признание организацией по сертификации систем менеджмента по стандартам ISO 9001, GMP, HACCP.



# ТОКОМ ЭЛИТ

Компания «Током-Элит» – эксклюзивный дистрибьютор центра биохимических и биотехнологических исследований Biochem s.r.l. (Италия) на территории РФ

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

Заквасочные культуры прямого внесения ТМ «Lactoferm»:

- Для кисломолочных продуктов
- Для продуктов с пробиотическими свойствами
- Для производства сыров
- Ферменты
- Защитные культуры

 Biochem  
Biochemical research center

**+7 (499) 270-01-28 • tokomelit.ru**



на правах рекламы