

# Новые заквасочные культуры «Lactoferm» для кисломолочных продуктов и сыров

**К**омпания «Током-Элит» – эксклюзивный дистрибьютор итальянского завода-производителя Biochem s.r.l. – с 2008 года поставляет заквасочные культуры и ферменты под торговой маркой «Lactoferm» на рынок России и Казахстана.



В этом году ассортимент заквасочных культур «Током-Элит» пополнился новинками для производства популярных у российских потребителей продуктов, в том числе: традиционного творога, сыров, йогуртов и кефирного продукта.

Для производства полутвердых сыров Российской и Голландской группы разработаны закваски «Lactoferm» «MSE 810» и «MSY 810».

Их отличает высокая активность и способность продуцировать значительное количество ароматообразующих веществ и углекислого газа. В результате в сыре формируется сбалансированный вкус и аромат с выраженной сливочностью, а также развитый рисунок.

В составе «MSE 810» представлены штаммы мезофильных микроорганизмов: *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis* и *Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris*. Поэтому рекомендуемая температура второго нагревания при ее использовании 38–39 °С.

А для тех предприятий, где предпочтительнее более высокая температура второго нагревания (41–42 °С), рекомендуем закваску «MSY 810», которая объединяет мезофильные и термофильные микроорганизмы: *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis*, *Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris* и *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*.

Обе закваски подойдут как для небольших производств, так и для выработки сыра на автоматизированных линиях.

Мезофильная культура «Lactoferm» «MSE 710» отличается высокой активностью и идеально подходит для выработки творога на автоматизированных точных линиях (Tewes Bis, Ogram, Marbo).

В ее составе микроорганизмы: *Lactococcus lactis*

*subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis* и *Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris*.

Благодаря гетероферментативной ароматообразующей микрофлоре в процессе ферментации образуется упругий сгусток с хорошей флотацией. Готовый творог при этом имеет выраженный кисломолочный вкус и аромат со сливочными нотами.

Мезофильно-термофильная закваска «Lactoferm» «**MSY 710**» также отлично подойдет для творога, вырабатываемого на автоматизированных линиях. Эта очень активная культура отличается высоким уровнем образования углекислого газа.

Благодаря термофильным микроорганизмам она позволяет получить нежный сгусток, который хорошо удерживает влагу, за 8–9 часов. Готовый продукт при использовании данной закваски имеет приятный кисломолочный вкус и аромат.

В ее составе бактерии: *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis*, *Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris* и *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*.

Для производства десертных йогуртов термостатным и резервуарным способом рекомендуем новые закваски серии «Yoghurt-Тес» «**Y0 351**» и «**Y0 353**».

В их составе традиционные для йогурта ми-

кроорганизмы: *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* и *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*.

Культура «Y0 351» позволяет получить сгусток с высокой плотностью и короткой структурой, а также мягкий йогуртный вкус и аромат продукта.

При использовании культуры «Y0 353» получается продукт со сбалансированным йогуртным вкусом и ароматом, имеющий сгусток средней плотности и короткую структуру.

Линейка заквасок для кефирных продуктов пополнилась культурами «**KEFIR 41-2**» и «**KEFIR 41-6**».

В их составе микроорганизмы: *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis*, *Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris* и *Saccharomyces subsp. unispor*.

Данные закваски формируют сгусток с высокой вязкостью и густотой и характеризуются средним уровнем газообразования. Они позволяют получить яркий кисломолочный аромат продукта и остроту во вкусе.

Отметим, что все культуры были разработаны с учетом особенностей российского производства и запросов специалистов отечественных молочных предприятий.



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

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

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

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

