

Новые заквасочные культуры «Lactoferm» для идеального качества сметаны

Сметана, как и другие традиционные кисломолочные продукты, пользуется стабильным спросом у российских потребителей. В период 2020–2021 гг. на фоне ограничений, связанных с пандемией COVID-19, наблюдался рост производства сметаны и других кисломолочных продуктов, которые обычно применяются для кулинарных целей в домашних условиях.

Так, по данным Росстата, в декабре 2021 годы в России было изготовлено 44,5 тыс. тонн сметаны, что на 4,3% больше объемов производства декабря 2020 года и на 0,3% больше ноября 2021 года. При этом в условиях нестабильной экономической ситуации и снижения доходов потребителей (а также для оптимизации расходов предприятий сегмента HoReCa) остается актуальным и производство продукта по технологии сметаны.

Опытные специалисты молочных предприятий знают, что сметана и продукт по ее технологии являются очень «капризными» в производстве в сравнении с другой кисломолочной продукцией. Добиться оптимальной консистенции, вкуса и аромата продукта поможет правильный выбор заквасочных культур.

Специалисты «Током-Элит» имеют богатый опыт в производстве сметаны и продукта по ее технологии. Совместно с итальянскими коллегами из компании Biochem s.r.l. были разработаны новые заквасочные культуры в линейке

«Lactoferm» для производства сметаны и продукта по ее технологии: «МYE-22» и «МYE-32».

В составе обеих заквасок мезофильные и термофильные микроорганизмы, в том числе с ароматообразующими свойствами:

- Lactococcus lactis subsp. lactis,
- Lactococcus lactis subsp. cremoris,
- Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis,
- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus.

Закваска «МYE-22» подойдет как для производства сметаны, так и для продукта по ее технологии.

Закваска «МYE-32» предназначена для выработки продукта по технологии сметаны.

Готовый продукт при использовании данных заквасочных культур будет иметь вязкий сгусток, хорошо выраженный сливочный аромат и очень слабое газообразование. Для такой сметаны или продукта по ее технологии подойдет любой вид упаковки, так как количество ароматообразующей микрофлоры подобрано таким образом, что можно не опасаться излишнего газообразования в процессе хранения.

Получить образцы данных видов заквасочных культур для апробации на производстве можно, обратившись к специалистам компании «Током-Элит».



на правах рекламы

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

VK Током Элит ☎ +7 (499) 270-01-28



WWW.TOKOMELIT.RU

