

Новинки в портфеле «Током-Элит» для творога и полутвердых сыров

В этом году ассортимент заквасочных культур «Током-Элит» пополнился новинками для производства популярных на российском рынке продуктов – традиционного творога и полутвердых сыров с низкой температурой второго нагревания.

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

В состав мезофильно-термофильной закваски «Lactoferm» «MSY 710» кроме указанных выше микроорганизмов входит термофильный стрептококк, она также отлично подойдет для творога, вырабатываемого на автоматизированных линиях. Эта 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.

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 микроорганизмы (указанные в составе «MSE 810») и термофильный стрептококк.

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



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

VK Током Элит ☎ +7 (499) 270-01-28

🌐 WWW.TOKOMELIT.RU

