

Ольга Анатольевна Матвеева,
руководитель отдела маркетинга
Мария Георгиевна Титкова,
заместитель руководителя отдела молочных ингредиентов
ООО «Током-Элит»

Заквасочные культуры «Lactoferm» для лучшего вкуса низкожирных сыров

Производство сыров с пониженной жирностью (20–35 %) является одним из трендовых направлений расширения ассортимента в линейке продукции ЗОЖ многих молочных предприятий. Такие сыры могут позиционироваться как высокобелковый продукт с пониженной калорийностью для потребителей, ведущих активный образ жизни, спортсменов и тех, кто придерживается диет с ограниченным количеством калорий. Кроме этого низкожирные сыры можно рекомендовать покупателям, которые следят за уровнем холестерина, но не хотят отказываться от молочных продуктов и сыров.

Перспективно производство данных сыров и в качестве снеков. Молочные продукты — самые популярные продукты для перекуса в России, и лидером среди них является сыр (по данным NielsenIQ). Говоря о низкожирном сыре в качестве снека, нельзя не вспомнить знаменитый «Пармезан», который, как многим известно, заботливые итальянские мамы дают своим детям в качестве перекуса в школу и на прогулку. Подобные зрелые твердые сыры и в нашей стране можно встретить в виде небольших порционных кусочков в удобной для употребления вне дома упаковке.

Для производства твердых сыров в портфеле «Током-Элит» представлена заквасочная культура «Lactoferm» «PG», в составе которой микроорганизмы: *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis* и *Lactobacillus helveticus*. В процессе производства

термофильные палочки *L. helveticum* и *L. lactis*, содержащиеся в закваске, сбраживают углеводы и формируют яркий специфический для этого вида сыров органолептический профиль. В сочетании с данной культурой рекомендуем также использовать натуральный сычужный фермент «Natural Rennet» из сычуга сардинского ягненка, который формирует богатый пикантный аромат сыра при созревании благодаря работе энзимов, содержащихся исключительно в ягнячьем сычуге.

Для защиты от развития нежелательной микрофлоры в ходе созревания сыра можно использовать культуру «Lactoferm» «LP» с *Lactobacillus plantarum* в составе, которая имеет специфическую антагонистическую активность в отношении дрожжей, плесени, БГКП и маслянокислых бактерий.

Конечно, сыры типа «Пармезан», особенно зрелые, относятся к сырам среднего и высокого ценового сегмента. Поэтому многие российские производители в последние годы часто обращают внимание на низкожирные полутвердые сыры, которые являются более привычными для потребителей нашей страны с точки зрения вкуса и, конечно, более доступными по цене.

Но без адаптации классических технологий полутвердых сыров традиционной жирности под выработку сыра пониженной жирности готовый продукт может иметь ряд недостатков: невыраженный, а также кислый или горький вкус, грубую резинистую консистенцию.

При выработке и созревании традиционных для России полутвердых сыров молочный жир играет серьезную роль в формировании вкуса и аромата готового продукта. Он является как источником вкусоароматических веществ, так и их носителем. Кроме этого он участвует в формировании матрицы сыра, и при его нехватке возможно образование особой сплошной микроструктуры, которая трудно поддается деформации, в результате готовый продукт получается слишком плотным и неэластичным.

Конечно, ряд проблем в технологии производства низкожирных сыров решается путем корректировки некоторых технологических параметров производства продукта. Но для получения гармоничного выраженного аромата и вкуса сыра их недостаточно. Здесь ключевую роль играет правильный выбор заквасочных культур.

В линейке «Током-Элит» представлены заквасочные культуры «Lactoferm», которые благодаря входящим в их состав мезофильным и термофильным молочнокислым палочкам *Lactobacillus helveticus* и *Lactobacillus casei* позволяют получить низкожирный полутвердый сыр с эластичной пластичной консистенцией и интенсивным выраженным сырным вкусом без посторонних нежелательных ароматов и привкусов.

L. helveticus и *L. casei* эффективно активизируют протеолитические процессы в ходе созревания низкожирного сыра, что и способствует формированию гармоничного

органолептического профиля, а также ускоряет сам процесс созревания.

Итак, для производства данных сыров рекомендуем использовать культуры:

- «MSTH» (в составе микроорганизмы: *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* и *Lactobacillus helveticus*);
- «MSYC» (в составе микроорганизмы: *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis*, *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus* и *Lactobacillus casei*);
- а также новинку в портфеле «Током-Элит» «MSYH-14» (в составе микроорганизмы: *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis*, *Lactobacillus helveticus* и *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*).

В качестве защитной культуры для данных видов сыра также подойдет культура «LP», а вот коагулянт можно использовать микробиального происхождения, например «Lactoferm» «**Rennet**», который вырабатывается плесневым грибом *Rhizomucor miehei*.

В заключение отметим, что технологи «Током-Элит» всегда готовы поучаствовать в создании каждого нового сыра или улучшить уже существующую технологию, поделившись накопленным опытом итальянских и российских коллег, непосредственно на производстве.



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



На правах рекламы