



НОВИНКИ В ПОРТФЕЛЕ «ТОКОМ-ЭЛИТ»

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, йогуртов и кефирного продукта.

Компания «Током-Элит» более 20 лет занимается дистрибуцией ингредиентов для пищевого производства и известна как надежный и стабильный поставщик. Специалисты компании уделяют особое внимание технологической поддержке своих клиентов. Компания является эксклюзивным дистрибьютором заквасочных культур итальянского завода-производителя Biochem s.r.l. для молочной отрасли. Компания постоянно расширяет ассортимент в целях удовлетворения разнообразных потребностей молочных предприятий.

Одна из новинок этого года – мезофильная культура Lactoferm MSE 710, которая отличается высо-

кой активностью и идеально подходит для выработки творога на автоматизированных поточных линиях (Tewes Bis, Oram, 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.

Еще одна новинка – 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.

За счет использования термофильных микроорганизмов она позволяет получить за 8–9 ч нежный сгусток, который хорошо удерживает влагу.

Готовый продукт при использовании данной закваски имеет приятный кисломолочный вкус и аромат.

В составе этой закваски – *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 полутвердых сыров Российской и Голландской групп разработаны закваски Lactoferm MSE 810 и MSY 810. Их отличают высокая активность и способность продуцировать значительное количество ароматобразующих веществ и углекислого газа.

В результате в сыре формируются 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.

Для производства десертных йогуртов термостатным и резервуарным способами рекомендуем новые закваски серии Yoghurt-Тec YO 351 и YO 353.

В составе данных заквасок – традиционные для йогурта микроорганизмы: *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* и *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*.

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


При использовании культуры YO 353 получается продукт со сба-

лансированным 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 кисло-молочный аромат продукта и остроту во вкусе.

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

По материалам
компании «Током-Элит»



**ТОКОМ
ЭЛИТ**



biochem
Biochemical research center

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

 **Током Элит**  +7 (499) 270-01-28



WWW.TOKOMELIT.RU

