

# Новинки в портфеле заквасочных культур «Током-Элит»

Компания «Током-Элит» — эксклюзивный дистрибьютор итальянского завода-производителя Biochem s.r.l. — представила на российском рынке сразу несколько новых видов заквасочных культур ТМ «Lactoferm» серии «Cheese-Tek» для производства сыра и творога, а также культуры плесеней серии «Aroma-Tek».

**Культура «MSY-14»** предназначена для выработки сыров российской и голландской групп, а также творога. В ее составе мезофильные и термофильные бактерии: *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis* и *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*.

Благодаря увеличенному содержанию *Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis* готовый сыр и творог при использовании данной закваски будут иметь насыщенный сливочный вкус. При этом количество ароматобразующей микрофлоры в «MSY-14» подобрано таким образом, чтобы избежать проблем со вздутием упаковки по причине избыточного газообразования.

**Культура «MSY-20»** отлично подойдет для производства сыров «Гауда» и «Эдам». В ее составе мезофильные и термофильные бактерии: *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis* и *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*.

Благодаря оптимальному соотношению культур *Lactococcus lactis subsp. lactis* и *Lactococcus lactis subsp. cremoris* сыр, выработанный на данной закваске, обладает ярко выраженным сливочным вкусом.

**Культура «MSYH-14»** предназначена для производства сыров российской и голландской групп ускоренного созревания. В ее составе мезофильные и термофильные бактерии: *Lactococcus lactis subsp. lactis*, *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, *Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis*, *Lactobacillus helveticus* и *Streptococcus salivarius subsp. thermophilus*.



*Lactobacillus helveticus* в составе закваски способствует формированию сбалансированного профиля вкуса сыра в процессе созревания.

Также данная закваска будет особенно актуальна для предприятий, которые стремятся к увеличению температуры второго нагревания до 42–43 °С при производстве сыров российской и голландской групп.

**Культура плесени «PC»** предназначена для получения мягких сыров типа «Камамбер». В составе данной мезофильной культуры микроорганизм: *Penicillium candidum*. Она имеет слабую активность на первом этапе сквашивания.

Результатом ее работы являются образование белой плесени на поверхности сыра, протеолиз и липолиз сыра, формирование его вкуса и аромата, а также защита от нежелательных видов плесени.

**Культура плесени «RQ»** идеально подойдет для производства голубых сыров, таких как «Рокфор», «Данаблю» и др. Эта мезофильная культура состоит из чистого штамма *Penicillium roqueforti*.

Культура обладает низкой окисляющей активностью во время первой стадии ферментации и способствует формированию характерного вкуса и аромата голубых сыров в процессе созревания.

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



**ТОКОМ  
ЭЛИТ**



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

 tokomelit  +7 (499) 270-01-28

 [WWW.TOKOMELIT.RU](http://WWW.TOKOMELIT.RU)



На правах рекламы

## Фирма «Калория» запустила новый цех по производству сыров с белой плесенью



В Каневском районе Краснодарского края запустили новый цех по производству сыров с белой плесенью. Соглашение о масштабной модернизации молочного производства подписали в 2016 г. на российском инвестиционном форуме в Сочи, сообщили в пресс-службе регионального правительства.

На предприятии модернизировали очистные сооружения, установили фасовочное оборудование, полностью автоматизировали технологический процесс. В результате компания увеличила выпуск сыров с белой плесенью до 200 т в год.

Также в рамках реализации проекта построили два цеха для выпуска сыров мягких и твердых мощностью около 400 т в год, а также по производству и фасовке ультрапастеризованного молока мощностью более 7 тыс. т в год.

ООО «Калория» – одно из крупнейших молокоперерабатывающих предприятий юга России. Общий объем инвестиций в проект составил 535,5 млн руб.