



**ТОКОМ  
ЭЛИТ**

# Стартовые культуры «Meatferm»

**Создайте качественный продукт вместе с нами!**



**biochem**  
Biochemical research center

## О компании

Компания «Током-Элит» 20 лет занимается дистрибьюцией ингредиентов для пищевого производства и известна, как надежный и стабильный поставщик.



С 2008 года компания – эксклюзивный дистрибьютор заквасочных культур и ферментов «Lactoferm» итальянского завода-производителя Biochem s.r.l.

Сегодня «Током-Элит» активно сотрудничает с молочными предприятиями и поставляет закваски и ферменты со своего склада в Москве по всей территории России и Казахстана.

В 2014 году открылось представительство «Током-Элит» в Барнауле.

**В 2022 году компания запустила новое направление – стартовые культуры «Meatferm» для мясной промышленности.**

Компания уделяет особое внимание технологической поддержке клиентов. Компетентные специалисты оказывают консультационную помощь, а также выезжают на предприятия для проведения контрольных выработок при разработке и внедрении новых продуктов.

**«Током-Элит» предоставляет образцы культур для апробации на каждом производстве.**



**Компания Biochem s.r.l.** – известный в мире производитель лиофилизированных микробиологических культур прямого внесения для пищевой промышленности, в том числе стартовых культур для производства мясных продуктов.

Предприятие Biochem s.r.l. основано в 1978 году в Италии как центр биохимических и биотехнологических исследований. Основным направлением его деятельности стали научные исследования в сфере пищевого производства, а также разработка и реализация заквасочных и стартовых культур, ферментных препаратов.

Сегодня головной офис компании находится в Риме, а производственная площадка расположена в экологически благоприятном районе Италии – на острове Сардиния.

Производственные линии Biochem s.r.l. полностью автоматизированы, поэтому продукция компании отвечает всем требованиям международных стандартов качества по микробиологическим и физико-химическим показателям.

Наличие современного административно-логистического центра позволяет осуществлять доставку заквасок и ферментов максимально качественно и оперативно.

Продукция пользуется популярностью в Западной Европе (Италии, Франции, Германии, Бельгии, Греции), Латинской Америке и Центральной Азии.

Компания Biochem s.r.l. сертифицирована по международным стандартам пищевой безопасности IFS (International Food Standard) и BRC (Global Standard for Food Safety), а также «Халяль» и «Кошер». Сертификаты выданы Bureau Veritas Certification – организацией по сертификации систем менеджмента по стандартам ISO 9001, GMP, HACCP, которая имеет мировое признание.



# Культуры «Meatferm»

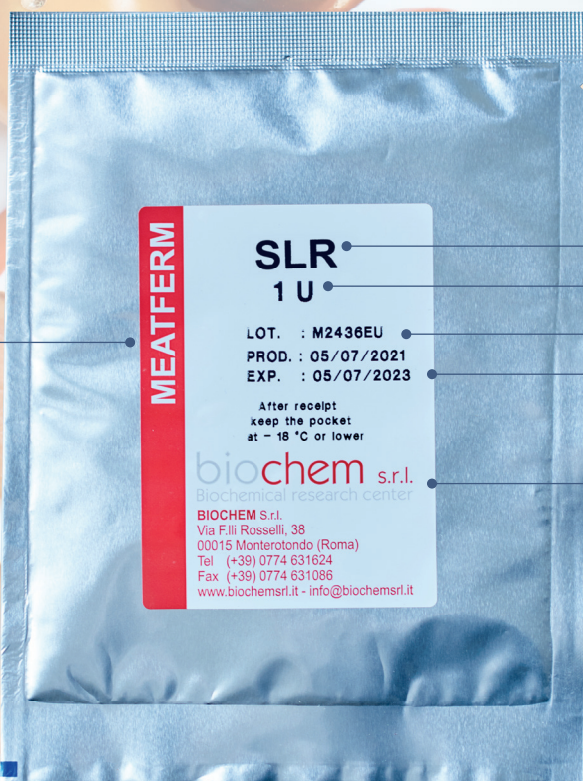
Культуры «Meatferm» разработаны как для традиционной переработки мяса, так и для ускоренного созревания в производстве мясных деликатесов. Выбор бактерий определяется характеристиками готового продукта. Большое разнообразие специально подобранных штаммов бактерий обеспечивает надежное и стабильное производство ферментированных мясных продуктов, снеков, чипсов и полуфабрикатов из мяса, препятствуя развитию нежелательной микрофлоры.

## Преимущества

- Лиофилизированные стартовые культуры «Meatferm» – это культуры прямого внесения, поэтому они очень просты в использовании.
- Ассортимент культур позволяет подобрать бактерии и составить необходимую смесь в зависимости от требований к готовому продукту.
- Используя одноштаммовые продукты, можно создавать смеси с учетом исходных характеристик сырья и требующихся параметров готового мясного деликатеса. Индивидуально подобранное сочетание культур будет обладать оптимальными свойствами, что гарантирует высокое качество продукции.
- Бактерии с высокой активностью в большой концентрации эффективно подавляют рост нежелательной микрофлоры естественным путем.
- Стартовые культуры «Meatferm» подходят для различных температур созревания.

Стартовые культуры «Meatferm» стандартизированы в единицах активности в соответствии с эталоном компании. Они представлены активностью 1 U. Каждый пакетик 1 U (25 г) рассчитан на 100 кг мяса.

Торговая марка



Название культуры

Активность культуры

Номер партии

Срок годности

Название компании

# Каталог стартовых культур «Meatferm»

## MSC

**В составе:** *Staphylococcus carnosus*

Оптимальная температура роста культуры	Максимальная рабочая температура	Минимальная рабочая температура	Активность при сквашивании (при 30 °С)	Максимальное окисление
28–30 °С	35 °С	25 °С	pH 5,3 – 18 часов	pH 4,6

Применяется в производстве сыровяленых и сырокопченых колбас (в сочетании с культурой «SLS»).

Отлично подойдет для выработки цельномышечных деликатесов, а также производства мясных снеков и чипсов (для придания особого вкуса и аромата).

Характеристики:

- высокая ферментативная активность
- средняя кислотообразующая активность
- способствует формированию богатого аромата продукта
- способствует развитию устойчивого интенсивного цвета
- снижает остаточный уровень нитратов и нитритов
- предотвращает возникновение прогорклого привкуса

## MCC

**В составе:** *Staphylococcus carnosus*, *Lactobacillus curvatus*

Оптимальная температура роста культуры	Максимальная рабочая температура	Минимальная рабочая температура	Активность при сквашивании (при 30 °С)	Максимальное окисление
28–30 °С	37 °С	25 °С	pH 5,3 – 18 часов	pH 4,4

Применяется в производстве сыровяленых и сырокопченых колбас.

Отлично подойдет для выработки цельномышечных деликатесов, а также производства мясных снеков и чипсов (для придания особого вкуса).

Характеристики:

- средняя кислотообразующая активность
- способствует формированию мягкого аромата и вкуса продукта
- формирует привлекательный цвет продукта
- подходит как для традиционного, так и ускоренного способа производства колбас

## FCC

**В составе:** *Lactobacillus curvatus*, *Staphylococcus carnosus*

Оптимальная температура роста культуры	Максимальная рабочая температура	Минимальная рабочая температура	Активность при сквашивании (при 30 °С)	Максимальное окисление
28–30 °С	35 °С	23 °С	pH 5,3 – 15 часов	pH 4,4

Применяется в производстве сыровяленых и сырокопченых колбас и изделий из мяса. Сокращает сроки созревания.

Характеристики:

- высокая кислотообразующая активность
- быстрое снижение pH и формирование отличного вкуса готового продукта
- данный продукт может применяться вместо глюконо-дельта-лактона

## FCXC

**В составе:** *Lactobacillus curvatus*, *Staphylococcus xylosus*, *Staphylococcus carnosus*

Оптимальная температура роста культуры	Максимальная рабочая температура	Минимальная рабочая температура	Активность при сквашивании (при 30 °С)	Максимальное окисление
28–30 °С	35 °С	23 °С	pH 5,3 – 12 часов	pH 4,4

Применяется в производстве сырокопченых и сыровяленых колбас и изделий из мяса.

Характеристики:

- высокая кислотообразующая активность
- быстрое снижение значения pH
- снижение остаточного уровня нитритов и нитратов
- развитие стабильного цвета и мягкого аромата



# Каталог стартовых культур «Meatferm»

## SLP

В составе: *Lactobacillus plantarum*

Оптимальная температура роста культуры	Максимальная рабочая температура	Минимальная рабочая температура	Активность при сквашивании (при 30 °С)	Максимальное окисление
28–30 °С	37 °С	22 °С	pH 5,3 – 45 часов	pH 5,1

Используется в производстве полукопченых и варено-копченых колбас, а также мясных снеков и чипсов (в качестве защитной культуры).

Продлевает срок годности мясной продукции, упакованной с использованием вакуума или модифицированной газовой среды.

Характеристики:

- очень медленное образование кислоты
- борется с нежелательными микроорганизмами (сразу после внесения и в процессе созревания продукта)
- подавляет развитие моноцитогенной листерии
- не влияет на pH и аромат мясных продуктов

## SLR

В составе: *Lactobacillus rhamnosus*

Оптимальная температура роста культуры	Максимальная рабочая температура	Минимальная рабочая температура	Активность при сквашивании (при 30 °С)	Максимальное окисление
32–37 °С	42 °С	28 °С	pH 5,3 – 65 часов	pH 5,3

Рекомендуется использовать в производстве сыровяленых и сырокопченых колбас, мясных снеков и чипсов, а также полукопченых и варено-копченых колбас в качестве защитной культуры.

Характеристики:

- медленное образование кислоты
- борется с нежелательными микроорганизмами (сразу после внесения и в процессе созревания продукта)
- подавляет развитие дрожжей и плесеней
- не влияет на pH и аромат мясных продуктов

## SLS

В составе: *Lactobacillus sakei*

Оптимальная температура роста культуры	Максимальная рабочая температура	Минимальная рабочая температура	Активность при сквашивании (при 30 °С)	Максимальное окисление
28–30 °С	35 °С	18 °С	pH 5,3 – 20 часов	pH 4,6

Применяется в производстве сыровяленых и сырокопченых колбас, мясных снеков и чипсов (в качестве защитной культуры), полукопченых и варено-копченых колбас (как альтернатива добавке глюконо-дельта-лактон), а также мясных полуфабрикатов.

Продлевает срок годности мясных изделий, в том числе упакованных с использованием вакуума или модифицированной газовой среды.

Характеристики:

- развивается при низкой температуре
- борется с нежелательными микроорганизмами
- способствует сохранению цвета продуктов
- способствует снижению pH мясных продуктов
- сокращает сроки ферментации





**Ваш лучший поставщик пищевых ингредиентов**

**Центральный офис**

117624, г. Москва, ул. Изюмская, д.49, корп. 2

Тел.: +7 (499) 270-01-28

Факс: +7 (499) 270-01-29

E-mail: [info@tokomelit.ru](mailto:info@tokomelit.ru)

График работы: с понедельника по пятницу, с 09.00 до 17.30

Руководитель направления стартовых культур «Meatferm»

Анна Шамчикова

Тел.: +7 (926) 072-06-71

E-mail: [uvarova@tokomelit.ru](mailto:uvarova@tokomelit.ru)

**Склад**

г. Москва, ул. Изюмская, д. 37, корп. 3

Тел.: +7 (499) 270-01-28

Факс: +7 (499) 270-01-29

E-mail: [info@tokomelit.ru](mailto:info@tokomelit.ru)

График работы: с понедельника по пятницу, с 09.00 до 17.30

**[tokomelit.ru](http://tokomelit.ru)**

