

NATUREN® Extra

Для сохранения традиций

- › Фермент животного происхождения
- › Самое низкое содержание пепсина на рынке животных ферментов
- › Ассортимент для традиционных продуктов, в т.ч. DOP, AOC (наименования, контролируемые по происхождению) или другие требования к маркировке



Chy-Max® M

Для увеличения выхода продукта

- › Ферментационно-произведенный химозин второго поколения
- › Идеальный молокосвертывающий фермент, обеспечивающий превосходные характеристики сыра и сыворотки

Chy-Max® Supreme

Для повышения эффективности производства

- › Ферментационно-произведенный химозин третьего поколения
- › Самый эффективный и инновационный коагулянт на рынке
- › Максимальный выход и функциональные свойства



Сертификация коагулянтов

| | Животный сычужный фермент | Химозин, полученный при помощи ферментации |
|----------------|---------------------------|--|
| | NATUREN® Extra | CHY-MAX® M/Supreme |
| Кошер | х | ✓ ¹ |
| Халяль | ✓ | ✓ |
| Вегетарианский | х | ✓ |
| Органический | ✓ | х |
| Без ГМО | ✓ | ✓ |
| ГОСТ | ✓ | х |

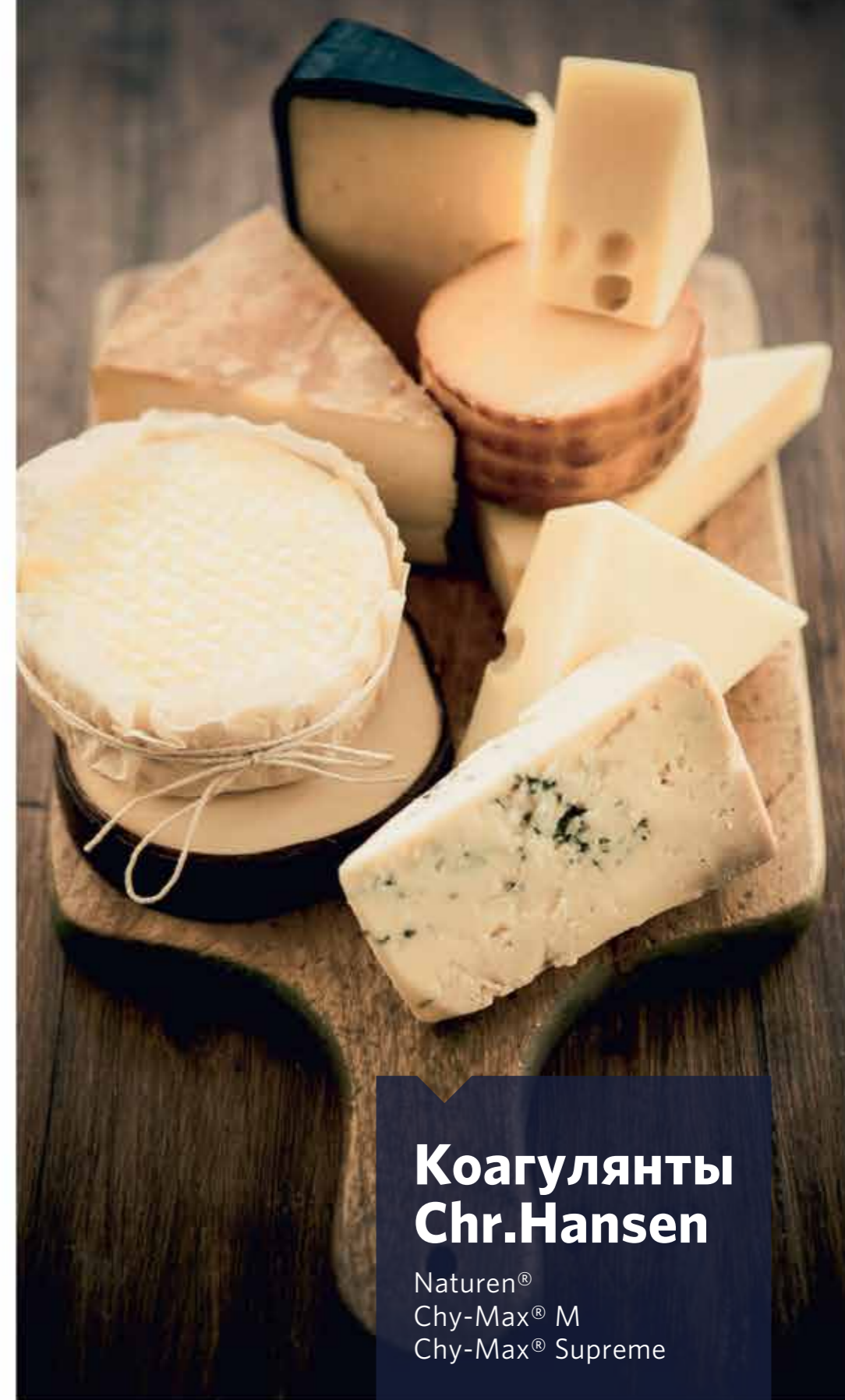
1. Kosher for Passover (KFP) доступен для CHY-MAX® M

Форма и доступная фасовка коагулянтов

| Наименование коагулянта | Жидкий | | Гранулят |
|--------------------------------|--------|--------|-----------|
| | 6х1л | 20л | 20х0,5 кг |
| Naturen Extra 220 | 115203 | 115205 | |
| Chy-Max M 1000 | 127202 | 127205 | |
| Chy-Max M 2500 Powder NB | | | 147214 |
| Chy-Max Supreme 1000 | 178602 | 178605 | |
| Chy-Max Supreme 1000 NB | | 178705 | |
| Chy-Max Supreme 2500 Powder NB | | | 177214 |

За дополнительной информацией обращайтесь:

ООО «Хр.Хансен» 105187, Москва,
ул. Щербаковская, д.53, корп.17
+7 (499) 406 01 60
www.chr-hansen.com/ru



Коагулянты Chr.Hansen

Naturen®
Chy-Max® M
Chy-Max® Supreme

CHR HANSEN

Improving food & health

NATUREN® Extra Сохраняя традиции

Naturen® – это традиционный фермент животного происхождения, который по-прежнему применяют сыроделы во многих странах мира.

Naturen Extra® в сухой и жидкой форме одобрен для производства сыров халяля и с защищенным наименованием места происхождения.

- Примерно 15% все сыра в мире производится с применением животного сычужного фермента
- Основные рынки для животного фермента: Италия, Франция и Нидерланды
- Химозин в составе фермента представляет большую ценность, чем пепсин, т.к. пепсин отрицательно влияет на текстуру и вкусовой профиль сыра
- В основном применяется для сыров PDO (с защищенным наименованием места происхождения) и рецептурах с традиционным применением животного фермента

ЭФФЕКТИВНОСТЬ

Самый высокий уровень специфичности С/Р на рынке животных ферментов

ПОСТОЯНСТВО

Постоянство процесса коагуляции и качества сыра, производительность от партии к партии

НАИВЫСШЕЕ КАЧЕСТВО

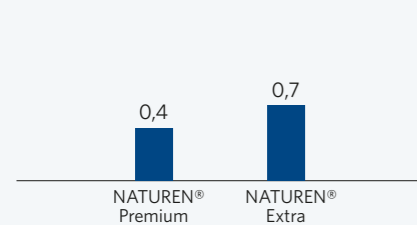
Отличное формирование вкуса и более высокий выход по сравнению с конкурентными продуктами



НАШИ ПРОДУКТЫ

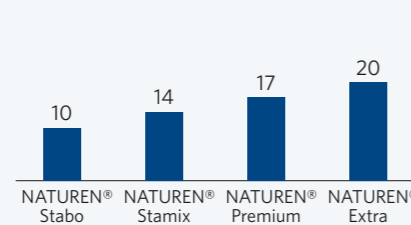
| NATUREN | ХИМОЗИН | ПЕПСИН |
|------------------|---------|--------|
| NATUREN® Premium | >95% | >5% |
| NATUREN® Extra | 83% | 17% |

% Разница выхода NATUREN® Premium и NATUREN® Extra



Naturen Extra содержит самый низкий % пепсина из всей линейки Naturen, что позволяет исключить излишний протеолиз во время созревания и хранения сыра. Чем выше содержание химозина в составе, тем выше будет выход сыра.

Специфичность (С/Р) NATUREN® Сохраняя традиции



1 С/Р – соотношение между молокосвертывающей активностью (IMCU/мл) и общей протеолитической активностью. Молоко-свертывающая активность (С) – расщепление каппа-казеина (свертывание молока), протеолитическая активность (Р) – расщепление альфа- и бета-казеинов (появление горечи, размягчение текстуры)

Продукты NATUREN (NATUREN Premium (жидкий) и NATUREN Extra (порошок и жидкий) обладают сертификатами Халяля.

CHY-MAX® M Увеличение выхода

Компания Chr. Hansen имеет большой опыт в разработке молокосвертывающих ферментов. В 1989 г. мы создали первое поколение ферментативного химозина — **CHY-MAX®**. По сравнению с другими коагулянтами сычужных ферментов животного и микробиального происхождения **CHY-MAX®** обладает большими преимуществами.

CHY-MAX® M — это ферментативно произведенный химозин второго поколения (FPC). CHY-MAX® M по сравнению с другими молоко-свертывающими ферментами улучшает процесс коагуляции молока при пониженной протеолитической активности, что повышает выход и качество сыра.

УЛУЧШЕННАЯ ТЕКСТУРА

CHY-MAX® M обладает очень низкой протеолитической активностью, благодаря чему сыр гораздо дольше сохраняет первоначальную плотность, чем при использовании традиционных коагулянтов.

УЛУЧШЕННЫЙ ВКУС

Высокая специфичность CHY-MAX® M позволяет получать сбалансированный гармоничный вкус сыра, а также снизить горечь.

УВЕЛИЧЕНИЕ СРОКА ГОДНОСТИ

При использовании CHY-MAX® M срок годности существенно увеличивается, особенно у сыров типа Моцарелла, Бри и Крещенца. Это позволяет снизить количество отходов – как на сыродельном предприятии, так и в розничной торговле.

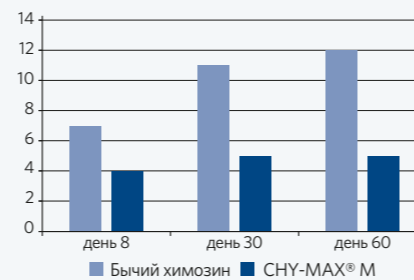
УВЕЛИЧЕНИЕ ВЫХОДА

CHY-MAX® M повышает выход сыра не менее чем на 0,5% по сравнению с микробиальными эндопептидазами и на 0,2% по сравнению с первым поколением коагулянтов на основе химозина, полученного путем ферментации. Применение CHY-MAX® M в сочетании с YieldMAX® повышает удержание жира и увеличивает выход сыра для пиццы.

УВЕЛИЧЕНИЕ СТОИМОСТИ СЫВОРОТКИ

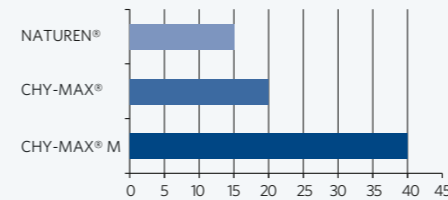
Применение CHY-MAX® M уменьшает расщепление сывороточных белков и снижает содержание в сыворотке нежелательных казеиновых фракций, что позволяет получить более ценную прозрачную сыворотку.

Растворимый белок, % от общего содержания



По сравнению с другими коагулянтами CHY-MAX® M обладает очень низкой протеолитической активностью с незначительным расщеплением бета-казеина. Поэтому с первой до последней недели срока годности структура сыра будет оставаться более плотной.

Специфичность определяет результат. Соотношение «С/Р» различных ферментов*



* С/Р – соотношение между специфичной молокосвертывающей активностью (IMCU/мл) и общей протеолитической активностью

На графике показано соотношение молоко-свертывающей (С) и протеолитической (Р) активности разных типов коагулянтов. CHY-MAX® M обладает очень высокой специфичностью в расщеплении казеина при минимальном расщеплении других белков казеиновой мицеллы. Такая высокая специфичность обеспечивает ряд преимуществ при изготовлении сыра и улучшает его свойства: повышает выход готового продукта, снижает горечь.

CHY-MAX® Supreme Повышение эффективности производства

CHY-MAX® Supreme дает возможность сыроделам и переработчикам эффективно отвечать на запросы потребителей через улучшение функциональных свойств сыра и увеличение выхода готового продукта, что повышает коммерческую эффективность производства

Наиболее актуальные для сыроделов тенденции на рынке сыров и в технологиях

- К 2022 году прогнозируется рост на 2% производства сыра с последующей переработкой в слайсы и измельчением на терке
- Потребители отдают предпочтение более удобным форматам сыра – слайсы, нарезка, измельчение на терке. Они удобны для готовки и в качестве снеков
- Молоко составляет 88% от затрат на производство и требует значительных природных ресурсов для производства

CHY-MAX® Supreme дает возможность производителям повысить эффективность производства и ответить на запросы рынка

ВЫШЕ ВЫХОД СЫРА

Увеличение выхода более чем на 0,5% без изменений во вкусе, функциональности и качестве сыворотки по сравнению с другими коагулянтами

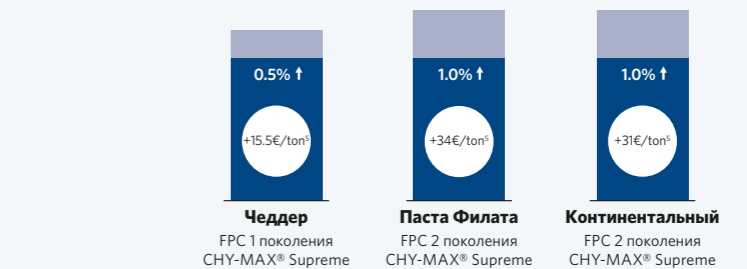
БЫСТРЕЕ И ТОЧНЕЕ ПРОЦЕСС ПРОИЗВОДСТВА

Ускорение процесса переработки молока и производства сыра, более управляемая коагуляция

ВЫШЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Возможность более тонкого слайсирования и натирания сыра благодаря минимальной потере белка и низкому протеолизу

Увеличение выхода и прибыли в различных типах сыров с применением CHY-MAX® Supreme



CHY-MAX® Supreme vs CHY-MAX® M: протеолиз при созревании

