



YoFlex®
Ассортимент
культур


МИЛОРАДА

CHR HANSEN
Improving food & health

Добро пожаловать в Chr. Hansen!

С 1874 г. компания Chr. Hansen помогает молочным компаниям по всему миру производить высококачественные молочные продукты и сыры. Сегодня Chr. Hansen – ведущий глобальный поставщик заквасочных культур. Мы находимся в постоянном диалоге с нашими клиентами, чтобы дать им поддержку и вдохновение, необходимые для создания новых продуктов. Ответ на запросы наших клиентов – наша главная цель и стимул наших исследований и разработок.

В этой брошюре мы предлагаем обзор ассортимента культур YoFlex® для термофильных молочных продуктов, таких как резервуарный, термостатный, питьевой и вязкий йогурты. Для получения более подробной информации, пожалуйста, обращайтесь к специалистам компании Chr. Hansen в вашем регионе.





Содержание

- › Знакомство с Chr. Hansen и ассортиментом культур YoFlex®
- › Характеристики культур YoFlex®
- › Резервуарный йогурт
- › Термостатный йогурт
- › Питьевого йогурт
- › Вязкий йогурт
- › Термизированный йогурт
- › Ассортимент культур YoFlex®

В Chr. Hansen выявили стимулы, формирующие новый мир продуктов питания

Мир продуктов для питания и здоровья меняется. В этом "новом мире" потребители все чаще требуют "настоящих продуктов", которые обладают отслеживаемым происхождением, высоким качеством и адекватной ценой. Эти ценности формируют то, что в Chr. Hansen называют пятью потребительскими стимулами. Потребители руководствуются этими стимулами, когда решают, какие продукты купить для себя и своей семьи, и таким образом добиваются новых рыночных условий. Эти стимулы отражены в "цветочной схеме", которая показывает, что для того, чтобы оставаться конкурентноспособными в меняющихся условиях, производители должны предложить вкусные, полезные, удобные, аутентичные и безопасные продукты по доступной цене.

Так как потребительские стандарты и требования растут, производителям продуктов питания потребуются более эффективные решения, которые увеличат выход готового продукта и гибкость производства.

Потребительские стимулы



Стимулы отрасли

Выбор настоящих продуктов питания – это постоянный компромисс между пятью стимулами, и разрешение дилемм, которые являются ключом к успеху для производителей



Как создать полезный продукт с богатым вкусом?



Как преодолеть разрыв между удобством потребления и пользой?



Как сделать свежую и готовую еду безопасной и убедить потребителей доверять ей?



Как сформировать вкус продукта безопасным путем?



Как сделать аутентичные продукты более безопасными, а "заводские" - более аутентичными?

Молокоперерабатывающие предприятия находятся в постоянном поиске дополнительной ценности своих продуктов

- › Как увеличить выход продукта без увеличения объема перерабатываемого молока?
- › Как снизить брак в процессе производства и логистики?
- › Как повысить гибкость и эффективность производства?

Мы поможем вам разрешить потребительские дилеммы, повысив при этом гибкость и эффективность производства

Наши решения поддержат вашу адаптацию к рыночным трендам и потребительским предпочтениям и оптимизируют ваши производственные процессы. Ассортимент культур YoFlex® позволит вам разрешать потребительские дилеммы с фокусом на актуальные свойства конечных продуктов.

Преимущества культур YoFlex®:

Улучшают

- › Вкус
- › Текстуру
- › Внешний вид
- › Срок годности
- › Пользу для здоровья
- › Стабильность pH
- › Выход продукта



Минимизируют

- › Сахар
- › Жир
- › Текстуризаторы и стабилизаторы
- › Сухое молоко
- › Консерванты



Ассортимент культур YoFlex® для термофильных кисломолочных продуктов

В следующих разделах ассортимент культур YoFlex® будет представлен для таких категорий продуктов, как резервуарный йогурт (с перемешанным сгустком), термостатный, питьевой, концентрированный и термизированный йогурт.

В диаграмме ниже приведены типичные термофильные кисломолочные продукты по видам и условиям производства.

Рецептуры для различных продуктов можно получить у региональных представителей компании Chr. Hansen.





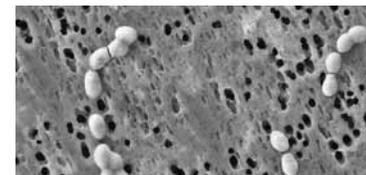
Характеристики культур YoFlex® – подбор под решение ваших задач

Выбор правильной культуры зависит от нескольких факторов: тип продукта, желаемые характеристики, качество.

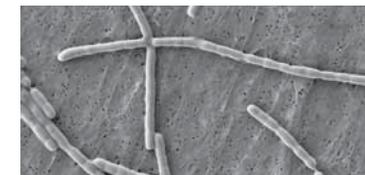
Ассортимент YoFlex® дает возможность выбрать правильную культуру!

Ассортимент культур YoFlex® состоит из комбинаций одиночных штаммов молочнокислых бактерий *Streptococcus thermophilus* и *Lactobacillus delbrueckii* подвид *bulgaricus*. Использование одиночных штаммов создает большое разнообразие культур, подходящих для решения ваших задач.

Культура	Характеристики
<i>Streptococcus thermophilus</i>	Текстура Вязкость Скорость кислотообразования
<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>	Вкус Пост-окисление
Другие виды <i>Lactobacillus</i>	Уникальные вкусовые характеристики



S. thermophilus



Lb. delbrueckii subsp. *bulgaricus*

В брошюре свойствам культур даны оценки от 1 до 5 - от "очень низкой" до "очень высокой" или от "очень медленной" до "очень быстрой" соответственно. На характеристики готового продукта влияют особенности производственного процесса, молочная основа, сухое молоко, загустители и заквасочная культура, поэтому присвоенная оценка должна восприниматься как ориентировочная.

Основные характеристики, описывающие йогурт, включают скорость сквашивания, густоту во рту, плотность геля, вязкость, вкус, тягучесть, синерезис, гладкость и кислотность. Вкусовые и текстурные свойства ассортимента культур YoFlex® отображены на графике 1.

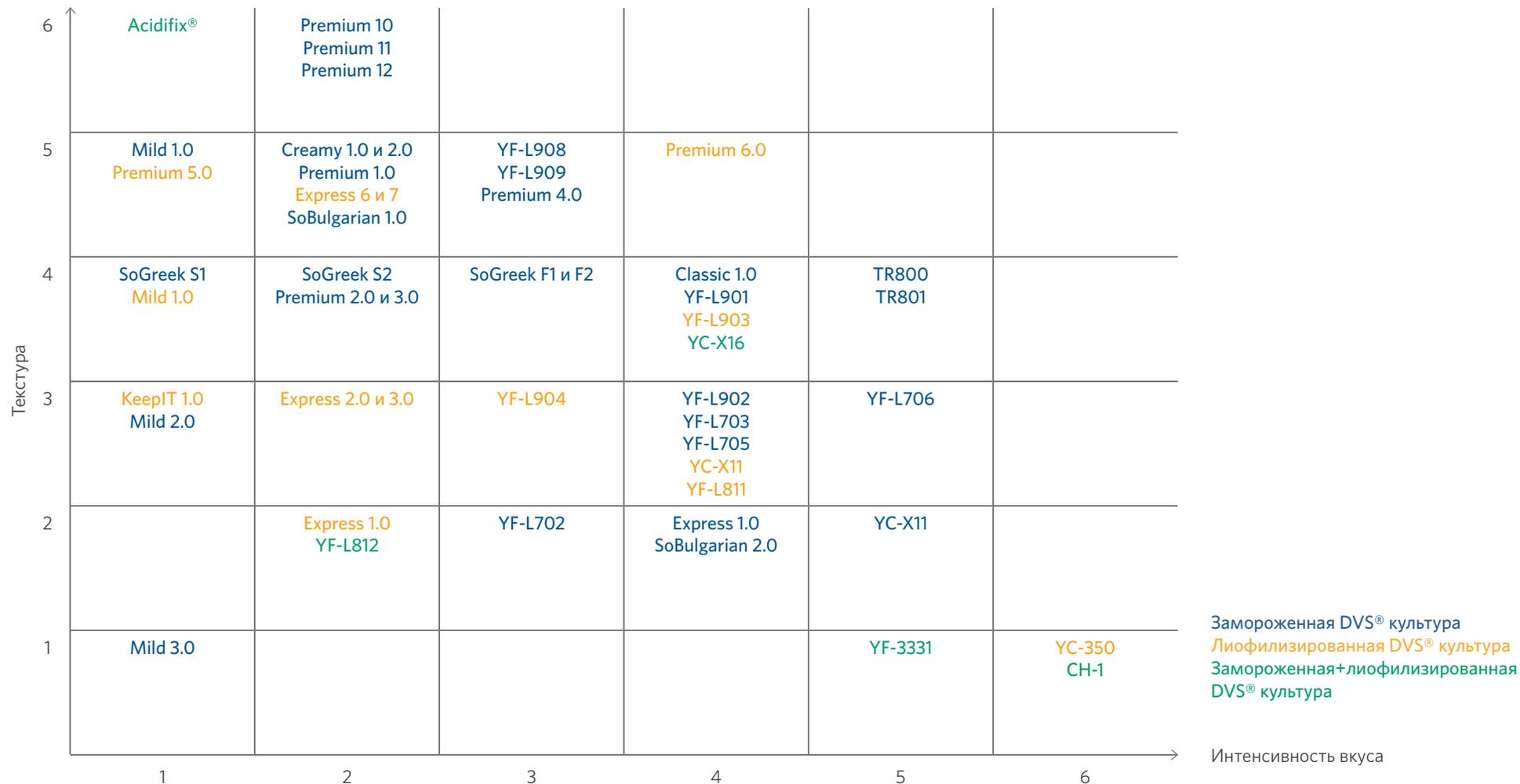


График 1: Вкусовые свойства ассортимента культур YoFlex в сравнении с текстурными (напряжение сдвига в резервуарном йогурте и общая оценка текстуры по основным продуктам). Шкала оценки действия культуры: 1 = очень слабое, 2 = слабое, 3 = среднее, 4 = среднее, 5 = высокое, 6 = очень высокое

YoFlex® Acidifix® – революционная йогуртная культура

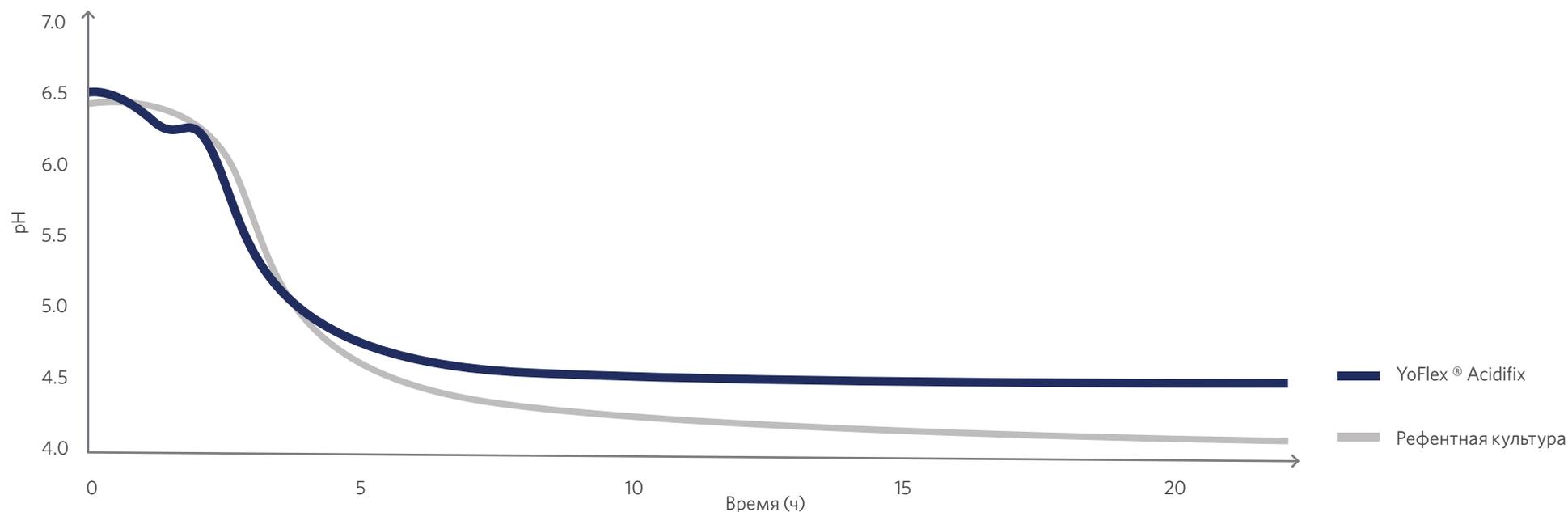
YoFlex® Acidifix® – запатентованная инновационная культура, которая обеспечивает непревзойденную стабильность pH. Это позволяет создать разнообразные вкусовые комбинации и уникальную текстуру продукта, а также добиться снижения затрат на производство.

Новый йогурт: YoFlex® Acidifix® создает очень мягкую йогуртную основу, подходящую для любого фруктового наполнителя. Создавайте инновации и отвечайте рыночным трендам, благодаря продукту, вкус и качество которого не изменятся на протяжении всего срока годности.

Превосходная стабильность pH: Благодаря стабильному pH на протяжении всего срока годности, YoFlex® Acidifix® дает возможность производить йогурты с неизменным высоким качеством и кислотностью, а также более длительным сроком годности.

Снижение затрат: YoFlex® Acidifix® – первая культура, которая подходит для теплого розлива при сохранении текстуры, которая иначе была бы потеряна, например, при перекачке и перемешивании йогуртной массы. YoFlex® Acidifix® – естественный способ снизить потребность в добавочных текстуризаторах или белке. Получите желаемую текстуру йогурта со снижением общего содержания белка на 0.3-0.6%, что дает значительный потенциал для оптимизации затрат.

Свяжитесь с региональным представителем Chr. Hansen, чтобы подробнее узнать, как использовать культуру YoFlex® Acidifix®.







Резервуарный йогурт (с перемешанным сгустком)

При производстве резервуарного йогурта процесс сквашивания происходит в танке. Такой йогурт можно производить с использованием самых разных культур YoFlex® в зависимости от желаемых характеристик готового продукта.

Культуры серии Premium, The Perfect Partner™ идеальны для йогурта с отличной текстурой и меньшим количеством добавок. Они позволяют производителям сократить издержки или предложить продукт с чистой этикеткой.

Для йогурта с низким содержанием жира но с ощущением высокой жирности используйте культуры Creamy. Creamy 1.0 и 2.0 содержат специально отобранный штамм *Lactobacillus rhamnosus* для усиления сливочного вкуса йогурта.

С культурой SoBulgarian вы сможете создать аутентичный болгарский йогурт высокого качества.

Для очень мягких йогуртов с чрезвычайно низким пост-окислением мы рекомендуем Premium 11 и 12, Mild 1.0 и 2.0, YF-L812 и YF-L702. Кроме того, Premium 11 и 12 придают йогурту высокую густоту и плотность геля.

Серия YF-L900 придает йогуртам со средней интенсивностью вкуса относительно высокую густоту и плотность геля.

Для быстрого сквашивания, средней или высокой интенсивности вкуса выбирайте культуры YF-L811, YF-L703, YF-L705 или YF-L706.

Acidifix® 1.0 придает йогурту мягкий вкус с непревзойденной стабильностью pH, крайне низким пост-окислением и отличной текстурой, особенно при теплом процессе розлива.

Замороженные DVS® культуры для резервуарного йогурта

Название культуры	Йогуртный вкус	Плотность геля	Густота во рту	Кислотность	Время сквашивания до pH 4.55 при 43°C	ΔpH пост-окисления на 22 день (хранение при 6°C)
Acidifix® 1.0	Очень мягкий	5	6	1	6.0-6.5 ч*	<0.05
Mild 1.0	Очень мягкий	5	5	1	5.5-6.0 ч	0.15-0.20
Mild 2.0	Очень мягкий	4	3	2	5.5-6.0 ч	0.10-0.15
Creamy 1.0	Мягкий + сливочный	5	5	2	5.0-5.5 ч	0.15-0.20
Creamy 2.0	Мягкий + сливочный	4	5	2	7.0-7.5 ч	0.20-0.25
Premium 10	Мягкий	5	6	1	5.5-6.0 ч	0.10-0.15
Premium 11	Мягкий	6	6	1	6.0-7.0 ч	0.10-0.15
Premium 12	Мягкий	5	6	1	5.5-6.0 ч	0.10-0.15
SoBulgarian 1.0	Мягкий	5	5	2	5.5-6.0 ч	0.15-0.20
Premium 1.0	Мягкий	5	5	2	5.5-6.0 ч	0.15-0.20
Premium 2.0	Мягкий	4	4	2	8.0-8.5 ч	0.15-0.20
Premium 3.0	Мягкий	5	4	2	5.0-5.5 ч	0.15-0.20
Premium 4.0	Мягкий	5	5	2	6.0-6.5 ч	0.20-0.25
YF-L702	Мягкий	3	2	2	5.0-5.5 ч	0.10-0.15
YF-L812	Мягкий	2	2	1	6.0-6.5 ч	0.05-0.10
YF-L901	Средний	4	4	2	6.0-6.5 ч	0.20-0.25
YF-L902	Средний	3	3	2	5.5-6.0 ч	0.25-0.30
YF-L703	Средний	2	3	4	4.5-5.0 ч	0.30-0.35
YF-L705	Средний	3	3	2	5.5-6.0 ч	0.15-0.20
YF-L706	Выраженный	3	3	2	4.5-5.0 ч	0.20-0.25

Лиофилизированные DVS® культуры для резервуарного йогурта

Название культуры	Йогуртный вкус	Плотность геля	Густота во рту	Кислотность	Время сквашивания до pH 4.55 при 43°C	ΔpH пост-окисления на 22 день (хранение при 6°C)
Acidifix® 1.0	Очень мягкий	5	6	1	6.0-6.5 ч*	<0.05
Premium 5.0	Очень мягкий	5	5	1	5.5-6.5 ч	0.15-0.20
Mild 1.0	Очень мягкий	4	4	1	6.5-7.0 ч	0.15-0.20
YF-L812	Мягкий	3	2	1	6.0-6.5 ч	0.05-0.10
Premium 6.0	Средний	5	5	3	5.5-6.5 ч	0.25-0.35
YF-L903	Средний	4	4	2	4.5-5.0 ч	0.30-0.35
YF-L904	Средний	3	3	2	5.0-5.5 ч	0.15-0.20
YF-L811	Средний	4	3	3	4.5-5.0 ч	0.25-0.30

Шкала оценки действия культуры: 1 = очень слабое, 2 = слабое, 3 = среднее, 4 = среднее, 5 = высокое, 6 = очень высокое

* для Acidifix® скорость сквашивания и конечный pH зависят от состава молочной основы, уровня сахара и др.

YoFlex® Premium – идеальный партнер* для предприятий, работающих над снижением издержек или дифференциацией своих предложений в премиум сегменте с натуральными ингредиентами

YoFlex® Premium создает отличную текстуру естественным путем с помощью полезных бактерий и снижает необходимость в добавлении дорогих ингредиентов, таких как сухое обезжиренное молоко.



Premium 11 – новейшая культура в ассортименте. Она предназначена для получения отличной текстуры с высокой густотой во рту и плотностью геля.¹

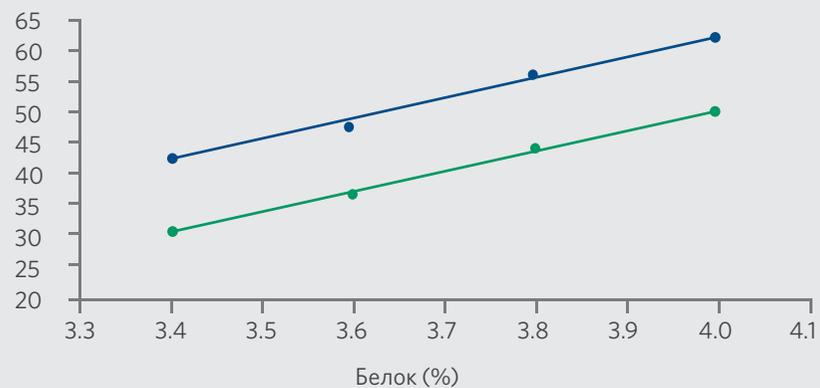


Premium 11 позволит производителям снизить уровень молочного белка в рецептуре, сохранив при этом высокую густоту во рту и плотность геля в йогурте.¹

ГУСТОТА ВО РТУ

Измерено через напряжение сдвига при 300 с-1 (Па)

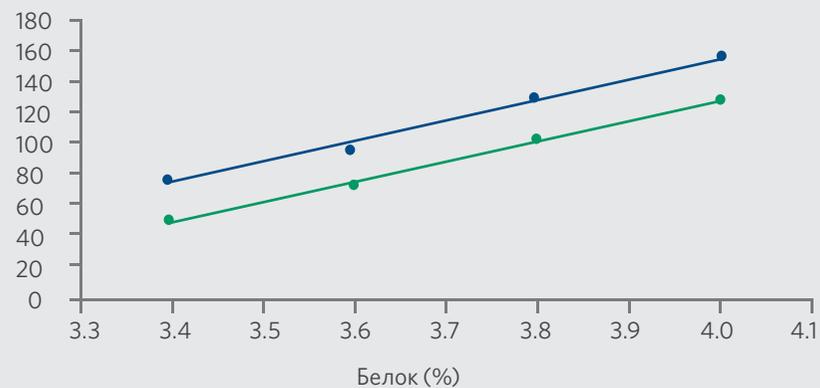
● YoFlex® Premium 11
● YoFlex® Premium 1.0



ПЛОТНОСТЬ ГЕЛЯ

Измерено через комплексный модуль (Па)

● YoFlex® Premium 11
● YoFlex® Premium 1.0



¹ Скваживание при 43°C, дозировка 500U/2500L, pH резки 4.55. Белый резервуарный йогурт без наполнителя, 1.5% жирности, 3.4-4.0% белка

THE
PERFECT
PARTNER™

Помогаем достичь
совершенства

YoFlex® Premium





Термостатный йогурт

Термостатный йогурт – это йогурт, сквашивание которого происходит в потребительской упаковке. При таком типе производства сгусток не нарушается. Термостатный йогурт может быть произведен с применением различных культур YoFlex® в зависимости от желаемых характеристик готового продукта - плотности геля, густоты продукта, скорости сквашивания.

Для очень мягкого йогурта с высокой плотностью геля мы рекомендуем использовать Mild 1.0 и 2.0. Они сочетают мягкий вкус и очень низкое пост-окисление.

Premium 3.0 и 4.0 дают термостатному йогурту отличную плотность геля и густоту продукта, а также низкое пост-окисление. Premium 6 дает термостатному йогурту очень высокую плотность геля, среднюю интенсивность вкуса и некоторую кислотность.

С культурой SoBulgarian вы сможете создать аутентичный болгарский йогурт высокого качества.

Выбирайте культуры Express 6 и 7 для быстрого сквашивания, не жертвуя мягкостью вкуса йогурта на протяжении всего срока годности.

Серия YF-L900 создает йогурты с высокой плотностью геля и густотой во рту. YC-X16 создает йогурт с похожей текстурой и густотой, но с более выраженным йогуртным вкусом, тогда как серия YF-L700 создает термостатный йогурт с очень короткой текстурой.

С культурой KeepIT 1.0 вы получите мягкий йогурт с очень быстрым сквашиванием, короткой текстурой и очень низким пост-окислением.

Для выраженного йогуртного вкуса и очень быстрого сквашивания выберите YC-3331, YC-X11 или YC-350.

Серия TR800 – это новое дополнение к ассортименту культур YoFlex®. Она сочетает очень высокую плотность геля с выраженным йогуртным вкусом.

Замороженные DVS® культуры для термостатного йогурта						
Название культуры	Йогуртный вкус	Плотность геля	Густота во рту	Кислотность	Время сквашивания до pH 4.55 при 43°C	ΔpH пост-окисления на 22 день (хранение при 6°C)
Mild 1.0	Очень мягкий	4	5	1	4.5-5.0 ч	0.25-0.30
Mild 2.0	Очень мягкий	4	3	2	4.5-5.0 ч	0.15-0.20
Premium 3.0	Мягкий	4	4	2	4.0-4.5 ч	0.15-0.20
Premium 4.0	Мягкий	4	5	1	4.0-4.5 ч	0.15-0.20
Premium 8	Мягкий	5	5	2	5.5-6.0 ч	0.15-0.20
SoBulgarian 2.0	Средний	4	2	2	3.5-4.0 ч	0.35-0.40
Express 1.0	Средний	4	2	2	3.5-4.0 ч	0.35-0.40
YF-L901	Средний	4	4	2	5.0-5.5 ч	0.25-0.30
YF-L902	Средний	3	3	2	4.5-5.0 ч	0.35-0.40
YF-L705	Средний	4	3	2	4.5-5.0 ч	0.25-0.30
YC-X16	Средний	4	4	3	4.5-5.0 ч	0.25-0.30
TR800	Выраженный	5	4	3	4.5-5.0 ч	0.35-0.40
TR801	Выраженный	5	4	3	4.5-5.0 ч	0.35-0.40
YF-L706	Выраженный	3	3	2	4.0-4.5 ч	0.30-0.35
YC-X11	Выраженный	4	2	3	4.5-5.0 ч	0.35-0.40
YF-3331	Выраженный	4	1	5	3.5-4.0 ч	> 0.40

Лиофилизированные DVS® культуры для термостатного йогурта						
Название культуры	Йогуртный вкус	Плотность геля	Густота во рту	Кислотность	Время сквашивания до pH 4.55 при 43°C	ΔpH пост-окисления на 22 день (хранение при 6°C)
Premium 5.0	Очень мягкий	5	5	1	5.5-6.5 ч	0.15-0.20
Mild 1.0	Очень мягкий	4	4	1	5.5-6.0 ч	0.25-0.30
KeepIT 1.0	Очень мягкий	3	3	1	4.5-5.0 ч	0.05-0.10
YF-L812	Мягкий	5	2	1	5.0-5.5 ч	0.15-0.20
Express 1.0	Мягкий	3	2	1	4.0-4.5 ч	0.15-0.20
Express 2.0	Мягкий	4	4	3	4.5-5.0 ч	0.25-0.30
Express 3.0	Мягкий	3	3	2	4.0-4.5 ч	0.25-0.30
Express 6	Мягкий	4	4	1	4.0-4.5 ч	0.15-0.20
Express 7	Мягкий	4	4	1	4.5-5.0 ч	0.15-0.20
Premium 6.0	Средний	5	5	3	5.5-6.5 ч	0.25-0.35
YF-L903	Средний	4	4	2	4.0-4.5 ч	>0.40
YC-X16	Средний	4	4	3	4.5-5.0 ч	0.15-0.20
YC-X11	Выраженный	4	3	3	4.5-5.0 ч	0.35-0.40
YF-3331	Выраженный	3	1	4	4.0-4.5 ч	>0.40
YC-350	Очень выраженный	2	1	6	5.0-5.5 ч	>0.40

Шкала оценки действия культуры: 1 = очень слабое, 2 = слабое, 3 = среднее, 4 = среднее, 5 = высокое, 6 = очень высокое



Питьевой йогурт

Питьевые йогурты делятся на две категории – питьевой йогурт и разбавленные йогуртные напитки. Выбор культуры зависит от категории.

Для **питьевого йогурта** главные требования – густота во рту, гладкость, низкий синерезис, а также устойчивость к перекачке и перемешиванию.

Культуры Mild 1.0 и Classic 1.0 очень устойчивы к механическому воздействию, которому подвергается продукт во время охлаждения и розлива. Создаваемая культурами текстура делает возможным производство питьевого йогурта без использования загустителей.

Культура Mild 1.0 придает питьевому йогурту превосходную текстуру и гладкость, а также обеспечивает очень низкое пост-окисление.

YF-L812 обеспечивает очень низкое пост-окисление при средней текстуре продукта.

Classic 1.0 создает питьевой йогурт с гладкой текстурой, более классическим йогуртным вкусом и более высоким пост-окислением, чем у Mild 1.0.

С культурами YF-L901 и YF-L902 вы получите гладкий питьевой йогурт с высокой густотой во рту и уровнем кислотности между Mild 1.0 и Classic 1.0.

YF-L706 и YC-X11 создают питьевой йогурт с интенсивным йогуртным слегка кислым вкусом.

Acidifix® 1.0 создает питьевой йогурт с чрезвычайно низким пост-окислением и отличной текстурой при теплом розливе продукта.

Замороженные DVS® культуры для питьевого йогурта						
Название культуры	Вкус йогурта	Густота во рту	Гладкость	Кислотность	Время сквашивания до pH 4.55 при 43°C	ΔpH пост-окисления на 22 день (холодное хранение)
Acidifix® 1.0	Очень мягкий	6	5	1	5.5-6.0 ч*	<0.05
Mild 1.0	Очень мягкий	5	5	1	5.5 - 6.0 ч	0.15 - 0.20
YF-L812	Мягкий	2	3	1	6.0-6.5 ч	0.05-0.10
Classic 1.0	Средний	5	5	3	5.0 - 5.5 ч	0.20-0.25
YF-L901	Средний	4	4	2	6.0-6.5 ч	0.25-0.30
YF-L902	Средний	3	4	2	5.0 - 5.5 ч	0.20-0.25
YF-L706	Выраженный	3	3	2	4.5-5.0 ч	0.20-0.25
YC-X11	Выраженный	2	2	3	4.5 - 5.0 ч	0.30 - 0.35

Лиофилизированные DVS® культуры для питьевого йогурта						
Название культуры	Вкус йогурта	Густота во рту	Гладкость	Кислотность	Время сквашивания до pH 4.55 при 43°C	ΔpH пост-окисления на 22 день (холодное хранение)
Acidifix® 1.0	Очень мягкий	6	5	1	5.5-6.0 ч*	<0.05
Mild 1.0	Очень мягкий	4	5	1	6.5 7.0 ч	0.15-0.20
YF-L812	Мягкий	2	3	1	6.0-6.5 ч	0.05-0.10
YC-X11	Выраженный	3	2	3	5.5-6.0 ч	0.30-0.35

Шкала оценки действия культуры: 1 = очень слабое, 2 = слабое, 3 = среднее, 4 = среднее, 5 = высокое, 6 = очень высокое
 * с Acidifix® скорость сквашивания и конечный pH зависят от состава молочной основы, уровня сахара и др.

Для **разбавленных йогуртных напитков** требования к культуре в основном затрагивают скорость сквашивания, кислотность и йогуртный вкус. В эти напитки обычно добавляются стабилизаторы, кроме того они гомогенизируются. Это "ломает" текстуру йогурта, отчего разница в густоте и вязкости между культурами минимальна.

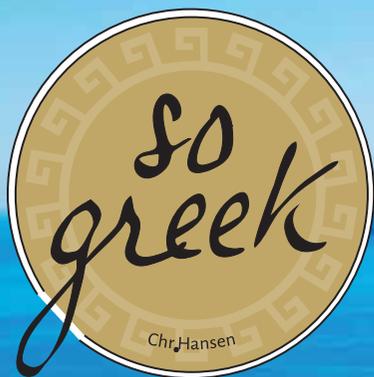
Для быстрого сквашивания и выраженного йогуртного вкуса мы рекомендуем культуры YF-3331, YC-350, YC-X11 и CH-1.

Для быстрого сквашивания и менее интенсивного йогуртного вкуса вам подойдет Classic 1.0.

Если требуется йогуртный напиток с очень мягким вкусом, рекомендуется Mild 1.0.

Замороженные DVS® культуры для разбавленных йогуртных напитков				
Название культуры	Йогуртный вкус	Кислотность	Время сквашивания до pH 4.55 при 43°C	ΔpH пост-окисления на 22 день (холодное хранение)
Mild 1.0	Очень мягкий	1	5.5-6.0 ч	0.15-0.20
Classic 1.0	Средний	3	5.0-5.5 ч	0.20-0.25
YF-3331	Выраженный	5	3.5-4.0 ч	> 0.40
YC-X11	Выраженный	3	4.5-5.0 ч	0.30-0.35
CH-1	Очень выраженный	6	4.5-5.0 ч	> 0.40

Лиофилизированные DVS® культуры для разбавленных йогуртных напитков				
Название культуры	Йогуртный вкус	Кислотность	Время сквашивания до pH 4.55 при 43°C	ΔpH пост-окисления на 22 день (холодное хранение)
Mild 1.0	Очень мягкий	1	6.5-7.0 ч	0.15-0.20
YF-3331	Выраженный	4	4.5-5.0 ч	> 0.40
YC-X11	Выраженный	3	5.5-6.0 ч	0.30-0.35
YC-350	Очень выраженный	6	5.5-6.0 ч	> 0.40
CH-1	Очень выраженный	6	4.5-5.0 ч	> 0.40



YoFlex® SoGreek

– греческий, насколько это
ВОЗМОЖНО

Создайте настоящий аутентичный греческий
йогурт!

Серия **YoFlex® SoGreek** содержит
оригинальную греческую культуру,
выделенную из традиционного греческого
йогурта, производимого на острове Крит,
оптимизированную для производства
современных высокобелковых йогуртов
с низким содержанием жира.





Концентрированный йогурт

Концентрированные йогурты - греческий, скир, лабне - могут производиться двумя способами. Наиболее часто используется концентрация механическими сепараторами или ультрафитрация (УФ) после сквашивания. Йогурт, приготовленный таким способом, называется сепарированным. Другой метод - концентрация молока УФ и/или добавление молочного белкового концентрата перед сквашиванием. Такой йогурт называется обогащенным.

Для **сепарированного** йогурта важны время сквашивания и пост-окисление, потому что при концентрации йогурт несколько часов выдерживается при температуре 40-43°C.

С культурами SoGreek S1 и S2 можно производить очень мягкий по вкусу йогурт с очень низким пост-окислением. Низкое пост-окисление дает время необходимое для сепарирования в процессе производства.

Для сепарированного йогурта с мягким вкусом и очень низким пост-окислением мы рекомендуем культуры Mild 1.0, 2.0 и 3.0. Культуры Premium 1.0 и 2.0, а также YF-L702 и YF-L812 придадут продукту более выраженный вкус.

С культурами YF-L903 и YC-X16 можно получить сепарированный йогурт со средней выраженностью вкуса.

Замороженные DVS® культуры для сепарированного йогурта						
Название культуры	Йогуртный вкус	Густота во рту	Кислотность	Время сквашивания до pH 4.65 при 41°C (молочная основа: 0.1% жира; 3.4% белка)	Пост-окисление при температуре сквашивания	ΔpH пост-окисления на 28 день (холодное хранение)
SoGreek S1	Очень мягкий	4	1	4.7-5.2 ч	Очень низкое	0.10-0.15
Mild 2.0	Очень мягкий	3	2	5.0-5.5 ч	Очень низкое	0.15-0.20
Mild 3.0	Очень мягкий	1	2	5.0-5.5 ч	Среднее	0.10-0.15
SoGreek S2	Мягкий	4	1	4.2-4.7 ч	Очень низкое	0.10-0.15
Premium 1.0	Мягкий	5	1	4.5-5.0 ч	Очень низкое	0.25-0.30
Premium 2.0	Мягкий	4	1	5.5-6.0 ч	Среднее	0.25-0.30
YF-L702	Средний	2	2	5.0-5.5 ч	Среднее	0.15-0.20

Лиофилизированные DVS® культуры для сепарированного йогурта						
Название культуры	Йогуртный вкус	Густота во рту	Кислотность	Время сквашивания до pH 4.65 при 41°C (молочная основа: 0.1% жира; 3.4% белка)	Пост-окисление при температуре сквашивания	ΔpH пост-окисления на 28 день (холодное хранение)
Mild 1.0	Очень мягкий	4	1	4.0-4.5 ч	Очень низкое	0.25-0.30
YF-L812	Мягкий	2	1	5.0-5.5 ч	Низкое	0.15-0.20
YF-L903	Средний	4	2	3.5-4.0 ч	Низкое	>0.40
YC-X16	Средний	4	3	3.5-4.0 ч	Низкое	0.15-0.20

Шкала оценки действия культуры: 1 = очень слабое, 2 = слабое, 3 = среднее, 4 = среднее, 5 = высокое, 6 = очень высокое



Обогащенный йогурт требует использования культур с высокой активностью, которые могут "работать" в высокобелковой молочной основе. Так как уровень белка в готовом продукте ниже, чем в сепарированном йогурте, необходимо, чтобы культура давала достаточно высокую густоту и плотность геля. Йогуртный вкус культуры особенно важен в обогащенном йогурте, так как он может скрыть возможный привкус добавленного молочного белка.

Культуры SoGreek F1 и F2 дают относительно мягкий, гладкий йогурт с классическим йогуртным вкусовым профилем, высокой плотностью геля, густотой во рту и низким пост-окислением. Культуры обеспечивают быструю скорость сквашивания при высоком уровне белка.

Культуры Premium и Creamy дают мягкий йогурт с высокой плотностью геля и густотой во рту. Помимо этого, Creamy 1.0 и 2.0 придают продукту выраженный сливочный вкус.

Для мягкого йогурта со средней интенсивностью вкуса мы рекомендуем использовать Classic 1.0 или YF-L705.

Серия 900 создает мягкий йогурт с относительно высокой густотой во рту и плотностью геля.

С культурами YF-L706 и YC-X11 вы получите йогурт с интенсивным вкусом и средним либо высоким пост-окислением.

Замороженные DVS® культуры для обогащенного йогурта						
Название культуры	Йогуртный вкус	Густота во рту	Гладкость	Кислотность	Время сквашивания до pH 4.60 при 43°C (Молочная основа: 0.5% жира; 7.5% белка)	ΔpH пост-окисления на 28 день (холодное хранение)
Premium 1.0	Мягкий	5	5	1	6.0-6.5 ч	0.15-0.25
Premium 4.0	Мягкий	5	5	2	6.0-6.5 ч	0.20-0.30
Creamy 1.0	Мягкий + сливочный	5	5	2	6.0-6.5 ч	0.15-0.25
Creamy 2.0	Мягкий + сливочный	5	5	2	8.0-8.5 ч	0.15-0.25
SoGreek F1	Средний	3	3	2	4.7-5.2 ч	0.20-0.30
SoGreek F2	Средний	3	3	2	4.2-4.7 ч	0.20-0.30
Classic 1.0	Средний	5	5	3	5.0-5.5 ч	0.25-0.35
YF-L901	Средний	4	4	2	5.5-6.0 ч	0.20-0.30
YF-L902	Средний	3	4	2	5.5-6.0 ч	0.20-0.30
YF-L705	Средний	3	3	2	5.0-5.5 ч	0.20-0.30
YF-L706	Выраженный	3	3	2	4.5-5.0 ч	0.25-0.35
YC-X11	Выраженный	2	4	3	5.0-5.5 ч	0.25-0.35

Лиофилизированные DVS® культуры для обогащенного йогурта						
Название культуры	Йогуртный вкус	Густота во рту	Гладкость	Кислотность	Время сквашивания до pH 4.60 при 43°C (Молочная основа: 0.5% жира; 7.5% белка)	ΔpH пост-окисления на 28 день (холодное хранение)
YF-L904	Средний	3	4	2	5.5-6.0 ч	0.20-0.30
YC-X11	Выраженный	3	4	3	5.0-5.5 ч	0.25-0.35

Шкала оценки действия культуры: 1 = очень слабое, 2 = слабое, 3 = среднее, 4 = среднее, 5 = высокое, 6 = очень высокое

Термизированный йогурт

Термизированные йогурты дают возможность расширить географию поставок и удовлетворить спрос на кисломолочные продукты с увеличенным сроком годности, которые не требуют холодной цепочки хранения.

Термизированные йогурты – это йогурты с перемешанным сгустком или питьевые йогурты, прошедшие тепловую обработку после сквашивания до розлива в потребительскую упаковку. Эти продукты стерильно упакованы и стабильны в хранении при комнатной температуре на протяжении всего срока годности. Чтобы обеспечить стабильность и качество, в большинство таких продуктов добавляют стабилизаторы.

Для производства термизированного йогурта высокого качества имеет большое значение правильный выбор культуры.

Культура Premium 1.0 дает высокотекстурированный йогурт с мягким вкусом и очень низким пост-окислением. Культура Mild 1.0 применяется для производства термизированного йогурта с мягким вкусом.

YF-L904 дает йогуртный вкус средней интенсивности и относительно высокую текстуру с низким пост-окислением.

Если требуется йогуртный вкус средней интенсивности и выраженная текстура, мы рекомендуем YF-L908.

Для йогуртного вкуса средней интенсивности и очень выраженной текстуры рекомендуется YF-L909.

Замороженные DVS® культуры для термизированного йогурта						
Название культуры	Йогуртный вкус	Плотность геля	Густота во рту	Кислотность	Время сквашивания до pH 4.30 при 43°C (Молочная основа: 3% жира; 3% белка)	Пост-окисление без остановки процесса при 20°C в течение 3 часов
Premium 1.0	Мягкий	5	5	1	9.0-10.0 ч	1
Mild 1.0	Мягкий	5	4	1	9.0-10.0 ч	1
YF-L908	Средний	5	5	2	7.0-8.0 ч	1
YF-L909	Средний	5	5	2	6.0-7.0 ч	2

Лиофилизированные DVS® культуры для термизированного йогурта						
Название культуры	Йогуртный вкус	Плотность геля	Густота во рту	Кислотность	Время сквашивания до pH 4.30 при 43°C (Молочная основа: 3% жира; 3% белка)	Пост-окисление без остановки процесса при 20°C в течение 3 часов
YF-L904	Средний	3	4	2	7.0-8.0 ч	2



Замороженные DVS® культуры YoFlex®

Название культуры	Состав культуры			Характеристики культуры*					Код культур F-DVS®
	<i>S. thermophilus</i>	<i>Lb. bulgaricus</i>	<i>Lb. rhamnosus</i>	Йогуртный вкус	Плотность геля	Густота во рту	Скорость сквашивания	Пост-окисление	Упаковка: пакеты 500U
CH-1	■	■		6	2	1	4	5	704936
YC-X11	■	■		5	2	2	4	3	704946
YC-X16	■	■		4	4	4	3	3	714000
YF-3331	■	■		5	3	1	5	4	704969
YF-L702	■	■		3	3	2	4	2	704947
YF-L703	■	■		4	2	3	4	3	704948
YF-L705	■	■		4	3	3	3	2	704987
YF-L706	■	■		5	3	3	4	2	704988
YF-L812	■	■		2	2	2	3	1	704982
YF-L901	■	■		4	4	4	3	3	704950
YF-L902	■	■		4	3	3	3	2	704989
YF-L908	■	■		3	5	5	4	1	718538
YF-L909	■	■		3	5	5	4	2	718539
YoFlex® Acidifix® 1.0	■	■		1	5	6	3	1	713152
YoFlex® Classic 1.0	■	■		4	3	5	4	3	721007
YoFlex® Creamy 1.0	■	■	■	2	5	5	4	2	720071
YoFlex® Creamy 2.0	■	■	■	2	4	5	2	2	705305
YoFlex® Express 1.0	■	■		4	2	2	5	2	704953
YoFlex® Mild 1.0	■	■		1	5	5	3	2	719957
YoFlex® Mild 2.0	■	■		1	4	3	3	2	704984
YoFlex® Mild 3.0	■	■		1	3	1	2	2	713277
YoFlex® Premium 1.0	■	■		2	5	5	3	2	719958
YoFlex® Premium 10	■	■		2	5	6	3	2	722303
YoFlex® Premium 11	■	■		2	6	6	2	2	722865
YoFlex® Premium 12	■	■		2	5	6	3	2	722912
YoFlex® Premium 2.0	■	■		2	4	4	1	2	705304
YoFlex® Premium 3.0	■	■		2	5	4	4	2	705261
YoFlex® Premium 4.0	■	■		2	5	5	3	2	715067
YoFlex® Premium 8	■	■		2	5	5	3	2	722964
YoFlex® SoBulgarian 1.0	■	■		2	5	5	3	2	720571
YoFlex® SoBulgarian 2.0	■	■		4	2	2	5	2	720572
YoFlex® SoGreek F1	■	■		3	4	3	4	2	710740
YoFlex® SoGreek F2	■	■		3	4	3	4	2	710742
YoFlex® SoGreek S1	■	■		1	5	4	4	1	710738
YoFlex® SoGreek S2	■	■		2	5	4	4	1	721008
YoFlex® TR800	■	■		5	5	4	4	2	718677
YoFlex® TR801	■	■		5	5	4	4	2	718678

*Шкала оценки действия культуры: 1 = очень слабое, 2 = слабое, 3 = среднее, 4 = среднее, 5 = высокое, 6 = очень высокое

Лиофилизированные DVS® культуры YoFlex®

Название культуры	Состав культуры		Характеристики культуры*					Код культур FD-DVS®		
	<i>S. thermophilus</i>	<i>Lb. bulgaricus</i>	Йогуртный вкус	Плотность геля	Густота во рту	Скорость сквашивания	Пост-окисление	пакеты 30x50U	пакеты 25x200U	пакеты 20x500U
СН-1	■	■	6	2	1	4	5	713507	601093	713826
УС-350	■	■	6	2	1	3	4	713503	713503	100262
УС-Х11	■	■	4	4	3	3	3	713506	612772	600870
УС-Х16	■	■	3	4	4	3	3	713508	617225	614038
УФ-3331	■	■	5	3	1	4	4	713599		701686
УФ-Л811	■	■	3	4	3	4	3	713512	667330	667331
УФ-Л812	■	■	2	3	2	3	1	713513	677350	677650
УФ-Л903	■	■	3	4	4	4	3	713515	689562	690639
УФ-Л904	■	■	3	3	3	4	2	713609	697884	693671
YoFlex® Acidifix® 1.0	■	■	1	5	5	3	1		716878	
YoFlex® Express 1.0	■	■	2	3	2	4	1	713623	698649	
YoFlex® Express 2.0	■	■	2	3	4	4	2		707362	
YoFlex® Express 3.0	■	■	2	3	3	4	3		707363	
YoFlex® Express 6	■	■	2	4	4	4	1		724570	
YoFlex® Express 7	■	■	2	4	4	4	1		724571	
YoFlex® KeepIT 1.0	■	■	1	3	3	4	2		720548	
YoFlex® Mild 1.0	■	■	1	4	4	2	2	713617	703028	719228
YoFlex® Premium 5.0	■	■	1	5	5	3	1		719587	
YoFlex® Premium 6.0	■	■	4	5	5	3	3		719588	

Шкала оценки действия культуры: 1 = очень слабое, 2 = слабое, 3 = среднее, 4 = среднее, 5 = высокое, 6 = очень высокое

Chr.Hansen

Эксперты молочной отрасли

Команда Chr.Hansen верит, что возможно повысить качество питания и укрепить здоровье натуральным путем. Мы уверены, что лучшие результаты достигаются тогда, когда мы тесно сотрудничаем с вами. Наш опыт и поддержка дадут знания, вдохновение, сервис и уникальные решения, которые нужны вам для успеха.

Свяжитесь с представителями Chr.Hansen в вашем регионе, чтобы узнать больше о том, как мы работаем, чтобы найти идеальное решение ваших задач.

Chr.Hansen в соц.сетях



Информация, содержащаяся в данном документе, представлена добросовестно и, насколько нам известно, является достоверной и надежной. Сведения предлагаются исключительно для вашего рассмотрения, тестирования, оценки и могут быть изменены без предварительного и дополнительного уведомления, если иное не требуется законом или не согласовано в письменной форме. Гарантии в отношении точности, полноты, актуальности сведений, отсутствия нарушений, товарности или пригодности для конкретной цели не выдаются. Насколько нам известно, продукты упомянутые в настоящем документе, не нарушают права собственности какой-либо третьей стороны на продукт, находящиеся на рассмотрении или выданные патенты, зарегистрированные или незарегистрированные товарные знаки или аналогичные права интеллектуальной собственности. Все права защищены.

Version 5, 2022

Дистрибьютор Хр.Хансен на территории Центрального и Северо-Западного региона:

ООО "КПФ "МИЛОРАДА"

129085 г.Москва ул.Годовикова д.9 стр16
тел.: +7 (495) 956-98-01
trade@milorada.ru

ООО "МИЛОРАДА-К"

610035 г. Киров ул. И. Попова д. 1-А оф. 6.
тел.: +7 (8332) 44-10-82
a.blagodatskih@milorada-k.ru