



**Ваш лучший поставщик
пищевых ингредиентов**

**Заквасочные
культуры и ферменты
«Lactoferm»
для молочной
промышленности**

«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.**

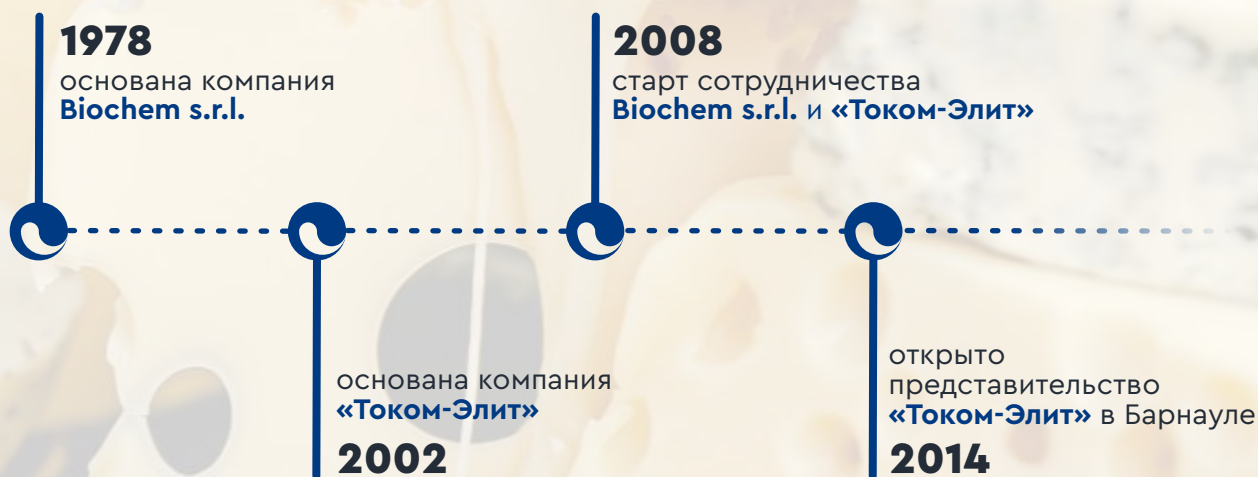
Сегодня «Током-Элит» активно сотрудничает с молочными предприятиями и ежедневно поставляет молочные закваски и ферменты со своего склада в Москве по всей территории России и в Казахстан.

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

В 2019 году компания стала членом координационного совета Международного колледжа сыроделия и профессиональных технологий на Алтае. В учебно-производственной лаборатории колледжа проводятся выработки сыров с использованием заквасочных культур «Lactoferm».

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.

По запросу предоставляются пробные образцы заквасочных культур.



Компания **Biochem s.r.l.** – известный в мире производитель лиофилизированных заквасочных культур прямого внесения, ферментных препаратов, пробиотических и защитных культур для молочной промышленности.

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 производства молочных продуктов и сыров, а также разработка и реализация молочных заквасок и ферментов.

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

Команда опытных специалистов на собственном заводе компании, где соблюдаются самые высокие биотехнологические нормы и стандарты, выделяет, отбирает и сочетает штаммы микроорганизмов, которые затем лиофилизируют для дальнейшей поставки на пищевые предприятия по всему миру.

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.

Молочные закваски **«Lactoferm»** предназначены для производства широкого спектра продукции из молока: от свежих кисломолочных продуктов, пробиотических и низколактозных продуктов до сыров с длительным сроком созревания.

Все культуры **«Lactoferm»** разработаны специально для сохранения оригинальных характеристик и вкуса различных молочных продуктов.

За годы своей работы специалисты компании выделили большое количество штаммов микроорганизмов и накопили богатые знания об их сочетаемости. Основываясь на этих знаниях, **Biochem s.r.l.** предлагает своим клиентам индивидуальный подход, благодаря которому каждое предприятие может разрабатывать уникальные продукты с заданными органолептическими, физическими и химическими свойствами.

Закваски **«Lactoferm»** предназначены для прямого внесения. Для каждой культуры имеется несколько фагоспецифических ротаций, что препятствует развитию бактериофагов на производстве.

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.

КАРТА ПОСТАВКИ ПРОДУКЦИИ BIOCHEM S.R.L.





СЕРИИ ЗАКВАСОЧНЫХ КУЛЬТУР

В портфеле «Током-Элит» представлена продукция следующих серий:

Yoghurt-Tek – заквасочные культуры для производства йогуртов и широкого спектра кисломолочных продуктов. Эти культуры характеризуются постоянным временем сквашивания. Они разнообразны по вязкости и ароматообразующим свойствам.

Cheese-Tek – закваски для производства различных видов сыров и творога.

Aroma-Tek – культуры с ароматическими свойствами, которые используются в сочетании с заквасками Cheese-Tek.

Pro-Tek – пробиотические и защитные культуры. Используются для производства кисломолочных продуктов и сыров с пробиотическими свойствами, а также для предотвращения порчи и продления сроков годности молочной продукции.

Vivi-Tek – ферменты для производства сыров и молочных продуктов.

Закваски «Lactoferm» стандартизированы в единицах активности в соответствии с эталоном компании. Они выпускаются активностью: 5U, 10U, 20U, 25U, 50U.

1 единица (U) рассчитана на 100 л молока.

Ротация закваски указана на упаковке рядом с названием культуры через дефис.

ТОРГОВАЯ МАРКА

LACTOFORM

НАЗВАНИЕ ЗАКВАСКИ

Полноценная закваска для производства сыров и творога
Продукт: ЛФ10 - 10U
Дозировка: 10 U
Партия: M342802
Дата изготовления: 06.07.2021
Хранить: при температуре -18°C
Срок годности: 12 месяцев
Производитель: ООО «Током-Элит»
г. Москва, ул. Давыдовская, д. 19/21, 1-й этаж

РОТАЦИЯ

ЕДИНИЦЫ АКТИВНОСТИ
ЗАКВАСКИ В ПАКЕТЕ

НОМЕР ПАРТИИ

СРОК ГОДНОСТИ

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

 **biochem**
Biochemical research center



КУЛЬТУРЫ ДЛЯ ПИТЬЕВОГО И ДЕСЕРТНОГО ЙОГУРТА

НАЗВАНИЕ	СОСТАВ	ПАРАМЕТРЫ ЗАКВАШИВАНИЯ			СВОЙСТВА ГОТОВОГО ПРОДУКТА	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
		ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ СКВАШИВАНИЯ (ЧАСЫ)	КИСЛОТНОСТЬ (°T)		
YO 248	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	40±2	5-6	80-90	Питьевой йогурт или йогуртный напиток с умеренной кислотностью и ярко выраженным йогуртным ароматом	ТВОРОГ
YO 269	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	41±1	5-6	70-80	Питьевой йогурт со сгустком средней вязкости, хорошей текучестью, средней кислотностью и умеренно выраженным ароматом	
YO 440	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	41±1	5-6	70-80	Десертный йогурт с высокой вязкостью и густотой, низкой кислотностью и мягко выраженным ароматом	
YO 441	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	41±1	4-5	70-80	Десертный йогурт с очень высокой вязкостью и густотой, низкой кислотностью и мягко выраженным ароматом	СЫР
YO 443	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	41±1	4-7	70-80	Десертный или питьевой йогурт с высокой вязкостью и густотой, низкой кислотностью и мягко выраженным ароматом	
YO 460	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	41±1	5-6	70-80	Десертный йогурт с плотной консистенцией, умеренной вязкостью и густотой, средней кислотностью и мягко выраженным ароматом	
YO 540	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	41±1	5-6	70-80	Десертный йогурт с плотной консистенцией, высокой густотой и вязкостью, низкой кислотностью и выраженным йогуртным ароматом	ПРОБИОТИКИ И ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ
Для заметок						ФЕРМЕНТЫ

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ ПИТЬЕВОГО И ГУСТОГО ЙОГУРТА

НАЗВАНИЕ	СОСТАВ	ПАРАМЕТРЫ ЗАКВАШИВАНИЯ			СВОЙСТВА ГОТОВОГО ПРОДУКТА
		ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ СКВАШИВАНИЯ (ЧАСЫ)	КИСЛОТНОСТЬ (°T)	
YO 351 NEW	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	41±1	4-5	70-80	Десертный йогурт со сгустком высокой плотности и короткой структурой, мягким йогуртным вкусом и ароматом
YO 353 NEW	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	41±1	4-5	70-80	Десертный йогурт со сбалансированным йогуртным вкусом и ароматом и сгустком со средней плотностью и короткой структурой

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ БИОЙОГУРТА

ABT	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus - Bifidobacterium bifidum - Lactobacillus acidophilus	41±1	5-6	70-80	Питьевой или десертный биойогурт со сгустком средней вязкости, средней кислотностью и мягким кисломолочным ароматом
ABY	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus - Bifidobacterium bifidum - Lactobacillus acidophilus - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	41±1	4-6	70-80	Питьевой или десертный биойогурт со сгустком средней вязкости, средней кислотностью и приятным йогуртным ароматом

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ МАЦОНИ, ТАНА, АЙРАНА

YO 428	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	40±2	4-5	80-90	Продукт с густой консистенцией, средней вязкостью, умеренной кислотностью и выраженным йогуртным ароматом
YO 428 L	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus - Saccharomyces subsp. cerevisiae	40±2	4-5	80-90	Продукт с высокой вязкостью и густотой, средней кислотностью, умеренно выраженным ароматом, умеренным газообразованием

Для заметок

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СНЕЖКА

НАЗВАНИЕ	СОСТАВ	ПАРАМЕТРЫ ЗАКВАШИВАНИЯ			СВОЙСТВА ГОТОВОГО ПРОДУКТА	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
		ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ СКВАШИВАНИЯ (ЧАСЫ)	КИСЛОТНОСТЬ (°T)		
YO 269	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	41±1	5-6	70-80	Продукт со сгустком средней вязкости, хорошей текучестью, средней кислотностью и умеренно выраженным ароматом	ТВОРОГ
YTM 11, 12, 13, 31	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	40±2	5-6	70	Продукт со сгустком высокой вязкости и мягким кисломолочным вкусом и ароматом <i>Вязкость культур серии варьируется и уменьшается в ряду 12 – 13 – 11 – 31</i>	

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ РЯЖЕНКИ И ВАРЕНЦА

YTM 11, 12, 13, 31	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	40±2	5-6	70	Ряженка или варенец со сгустком высокой вязкости и мягким кисломолочным вкусом и ароматом <i>Вязкость культур серии варьируется и уменьшается в ряду 12 – 13 – 11 – 31</i>	СЫР
YO 440 YO 441 YO 443	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus; - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	41±1	4-7	70-80	Ряженка с высокой вязкостью и густотой, низкой кислотностью и мягко выраженным ароматом с йогуртными нотами	
YO 460 YO 540	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus; - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	41±1	5-6	70-80	Ряженка с плотной консистенцией, умеренной вязкостью и густотой, средней кислотностью и мягко выраженным ароматом с йогуртными нотами	ПРОБИОТИКИ И ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ

Для заметок

ФЕРМЕНТЫ

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ КЕФИРНОГО ПРОДУКТА

НАЗВАНИЕ	СОСТАВ	ПАРАМЕТРЫ ЗАКВАШИВАНИЯ			СВОЙСТВА ГОТОВОГО ПРОДУКТА
		ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ СКВАШИВАНИЯ (ЧАСЫ)	КИСЛОТНОСТЬ (°T)	
KEFIR 30	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> - <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i> - <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i>	30±2	12-14	70-80	Кефирный продукт со сгустком средневискозной вязкости и плотности, выраженным кисломолочным ароматом с легкой йогуртной нотой, слабым газообразованием
KEFIR 31	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> - <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i> - <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> - <i>Saccharomyces</i> subsp. <i>cerevisiae</i>	30±2	12-14	80-90	Кефирный продукт со сгустком средневискозной вязкости и плотности, выраженным кисломолочным ароматом с легкой йогуртной нотой и остротой во вкусе, умеренным газообразованием
KEFIR 41	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> - <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i> - <i>Saccharomyces unisporus</i>	30±2	12-14	80-90	Кефирный продукт со сгустком высокой вязкости и густоты, ярким кисломолочным ароматом и остротой во вкусе, умеренным газообразованием

Для заметок

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ КЕФИРНОГО ПРОДУКТА

НАЗВАНИЕ	СОСТАВ	ПАРАМЕТРЫ ЗАКВАШИВАНИЯ			СВОЙСТВА ГОТОВОГО ПРОДУКТА	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
		ТЕМПЕРАТУРА (°С)	ВРЕМЯ СКВАШИВАНИЯ (ЧАСЫ)	КИСЛОТНОСТЬ (°Т)		
KEFIR 41 – 2 NEW	- Lactococcus lactis subsp. lactis; - Lactococcus lactis subsp. cremoris; - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis; - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris; - Saccharomyces unisporus	30±2	12-14	80-90	Кефирный продукт со сгустком высокой вязкости и густоты, ярким кисломолочным ароматом и остротой во вкусе, средним уровнем газообразования	ТВОРОГ
KEFIR 41 – 6 NEW	- Lactococcus lactis subsp. lactis; - Lactococcus lactis subsp. cremoris; - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis; - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris; - Saccharomyces unisporus	30±2	12-14	80-90	Кефирный продукт со сгустком высокой вязкости и густоты, ярким кисломолочным ароматом и остротой во вкусе, средним уровнем газообразования	
KEFIR 20	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Streptococcus thermophilus - Lactococcus lactis subsp. cremoris - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	32±2	12-14	80-90	Кефирный продукт со сгустком высокой вязкости и плотности, средне выраженным кисломолочным ароматом с легкой йогуртной нотой, слабым газообразованием	СЫР
						ПРОБИОТИКИ И ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ
Для заметок						ФЕРМЕНТЫ

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ КЕФИРНОГО ПРОДУКТА

НАЗВАНИЕ	СОСТАВ	ПАРАМЕТРЫ ЗАКВАШИВАНИЯ			СВОЙСТВА ГОТОВОГО ПРОДУКТА
		ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ СКВАШИВАНИЯ (ЧАСЫ)	КИСЛОТНОСТЬ (°T)	
KEFIR 53	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus - Lactococcus lactis subsp. cremoris - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris - Saccharomyces unisporus	32±2	10-12	80-90	Кефирный продукт со сгустком очень высокой вязкости и густоты, умеренным кисломолочным ароматом и остротой во вкусе, умеренным газообразованием
KEFIR 55	- Lactococcus lactis subsp. lactis; - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus; - Lactococcus lactis subsp. cremoris; - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis; - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris; - Saccharomyces unisporus	32±2	12-14	80-90	Кефирный продукт со сгустком очень высокой вязкости и густоты, умеренным кисломолочным ароматом и выраженной остротой во вкусе, средним уровнем газообразования

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СМЕТАНЫ И ПРОДУКТА ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ

MSO-11-12	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Lactococcus lactis subsp. cremoris - Lactococcus lastis subsp. lactis biovar diacetylactis - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	30±2	10-12	60-70	Продукт средневискозной вязкости, умеренно выраженным кисломолочным ароматом <i>Культура продуцирует газ</i>
-----------	--	------	-------	-------	--

Для заметок

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СМЕТАНЫ И ПРОДУКТА ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ

НАЗВАНИЕ	СОСТАВ	ПАРАМЕТРЫ ЗАКВАШИВАНИЯ			СВОЙСТВА ГОТОВОГО ПРОДУКТА	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
		ТЕМПЕРАТУРА (°С)	ВРЕМЯ СКВАШИВАНИЯ (ЧАСЫ)	КИСЛОТНОСТЬ (°Т)		
МYE	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Lactococcus lactis subsp. cremoris - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	32±2	9-11	60-70	Продукт средневискозой вязкости, умеренно выраженным кисломолочным ароматом <i>Культура продуцирует газ</i>	ТВОРОГ
МYE-22	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Lactococcus lactis subsp. cremoris - Lactococcus lastis subsp. lactis biovar diacetylactis - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	32±2	9-11	60-70	Продукт средней вязкости с выраженным кисломолочным ароматом и очень слабым газообразованием <i>Подходит для фасовки под платинку</i>	
МYE-32	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Lactococcus lactis subsp. cremoris - Lactococcus lastis subsp. lactis biovar diacetylactis - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	32±2	9-11	60-70	Продукт высокой вязкости с выраженным кисломолочным ароматом и очень слабым газообразованием <i>Подходит для фасовки под платинку</i>	СЫР
МYO-11, 12, 13, 14	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Lactococcus lactis subsp. cremoris - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	32±2	9-11	60-70	Продукт высокой вязкости и густоты с мягким кисломолочным ароматом без газообразования <i>Вязкость культур внутри серии варьируется и уменьшается в ряду 12, 14 – 11, 13</i>	ПРОБИОТИКИ И ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ
Для заметок 						ФЕРМЕНТЫ



КУЛЬТУРЫ ДЛЯ ТВОРОГА И ПРОДУКТА ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА

НАЗВАНИЕ	СОСТАВ	ПАРАМЕТРЫ ЗАКВАШИВАНИЯ			СВОЙСТВА ГОТОВОГО ПРОДУКТА	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
		ТЕМПЕРАТУРА (°С)	ВРЕМЯ СКВАШИВАНИЯ (ЧАСЫ)	pH		
MSO	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Lactococcus lactis subsp. cremoris	30±2	10-12	4,6-4,65	Продукт с упругим сгустком, хорошо отдающим сыворотку, с мягким вкусо-ароматическим профилем без газообразования Культура подходит для производства традиционного творога, зерненого творога, а также сепарированного и УФ	ТВОРОГ
	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Lactococcus lactis subsp. cremoris	30±2	10-12	4,6-4,65	Продукт с упругим сгустком, хорошо отдающим сыворотку, с мягким вкусо-ароматическим профилем без газообразования Культура подходит для производства зерненого творога, а также сепарированного и УФ творога, творожных продуктов, глазированных сырков	
MSO 11	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Lactococcus lactis subsp. cremoris - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	30±2	10-12	4,6-4,65	Традиционный творог с упругим сгустком с хорошим отделением сыворотки, с выраженным кисломолочным вкусом и ароматом Являясь активным газообразователем, культура обеспечивает хорошую флотацию сгустка	СЫР
MSE	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Lactococcus lactis subsp. cremoris - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	30±2	10-12	4,6-4,65	Традиционный творог с упругим сгустком, хорошо отделяющим сыворотку, с выраженным кисломолочным вкусом и ароматом Культура продуцирует газ, обеспечивает флотацию сгустка	ПРОБИОТИКИ И ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ

Для заметок

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ ТВОРОГА И ПРОДУКТА ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА

НАЗВАНИЕ	СОСТАВ	ПАРАМЕТРЫ ЗАКВАШИВАНИЯ			СВОЙСТВА ГОТОВОГО ПРОДУКТА
		ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ СКВАШИВАНИЯ (ЧАСЫ)	pH	
MSE 910	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Lactococcus lactis subsp. cremoris - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	30±2	10-12	4,6-4,65	Традиционный творог с упругим сгустком с хорошей флотацией, выраженным кисломолочным вкусом и ароматом <i>Данная высокоактивная культура подходит для автоматизированных поточных линий (Tewes Bis, Ofram, Marbo). Не обладает протеолитической активностью</i>
MSE 710 NEW	- Lactococcus lactis subsp. lactis; - Lactococcus lactis subsp. cremoris; - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis; - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	30±2	10-12	4,6-4,65	Традиционный творог с упругим сгустком с хорошей флотацией, выраженным кисломолочным вкусом и ароматом со сливочными нотами <i>Данная высокоактивная культура идеальна для автоматизированных поточных линий (Tewes Bis, Ofram, Marbo)</i>
MSY	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Lactococcus lactis subsp. cremoris - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	33±1	8-9	4,65-4,7	Традиционный творог с нежным сгустком, хорошо удерживающим влагу со средним уровнем газообразования <i>Данная активная культура может применяться для производства кварка, творожного сыра</i>

Для заметок

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ ТВОРОГА И ПРОДУКТА ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА

НАЗВАНИЕ	СОСТАВ	ПАРАМЕТРЫ ЗАКВАШИВАНИЯ			СВОЙСТВА ГОТОВОГО ПРОДУКТА	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
		ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ СКВАШИВАНИЯ (ЧАСЫ)	pH		
MSY-14	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Lactococcus lactis subsp. cremoris - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	33±1	8-9	4,65-4,7	Традиционный творог с нежным сгустком, хорошо удерживающим влагу, с выраженным сливочным вкусом и ароматом, со средним уровнем газообразования <i>Данная активная культура может применяться для производства кварка, творожного сыра</i>	ТВОРОГ
	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Lactococcus lactis subsp. cremoris - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	33±1	6-8	4,65-4,7	Традиционный творог с нежным сгустком, хорошо удерживающим влагу, с высоким уровнем образования углекислого газа <i>Данная высокоактивная аромато- и газообразующая культура отлично подходит для производства творога на автоматизированных линиях (Obram, Tewes Bis, Marbo). Не обладает протеолитической активностью</i>	
	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Lactococcus lactis subsp. cremoris - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis; - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	33±1	6-8	4,65-4,7	Традиционный творог с нежным сгустком, хорошо удерживающим влагу, с приятным кисломолочным вкусом и ароматом и высоким уровнем образования CO2 <i>Данная высокоактивная аромато- и газообразующая культура отлично подходит для производства творога на автоматизированных линиях (Obram, Tewes Bis, Marbo). Не обладает протеолитической активностью</i>	
MSY 910	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Lactococcus lactis subsp. cremoris - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	33±1	6-8	4,65-4,7	Традиционный творог с нежным сгустком, хорошо удерживающим влагу, с приятным кисломолочным вкусом и ароматом и высоким уровнем образования CO2 <i>Данная высокоактивная аромато- и газообразующая культура отлично подходит для производства творога на автоматизированных линиях (Obram, Tewes Bis, Marbo). Не обладает протеолитической активностью</i>	СЫР
MSY 710 NEW	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Lactococcus lactis subsp. cremoris - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis; - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	33±1	6-8	4,65-4,7	Традиционный творог с нежным сгустком, хорошо удерживающим влагу, с приятным кисломолочным вкусом и ароматом и высоким уровнем образования CO2 <i>Данная высокоактивная аромато- и газообразующая культура отлично подходит для производства творога на автоматизированных линиях (Obram, Tewes Bis, Marbo). Не обладает протеолитической активностью</i>	ПРОБИОТИКИ И ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ

Для заметок

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ ТВОРОГА И ПРОДУКТА ПО ТЕХНОЛОГИИ ТВОРОГА

НАЗВАНИЕ	СОСТАВ	ПАРАМЕТРЫ ЗАКВАШИВАНИЯ			СВОЙСТВА ГОТОВОГО ПРОДУКТА
		ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ СКВАШИВАНИЯ (ЧАСЫ)	pH	
MST	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Lactococcus lactis subsp. cremoris - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	35±1 для творожного продукта 34±1 для творога	10-12 для творожного продукта 8-9 для творога	4,6-4,65	Продукт с упругим сгустком, хорошо отдающим влагу, сбалансированным вкусом и ароматом <i>Данная культура подходит для производства традиционного, сепарированного, УФ творога, творожных продуктов и хорошо работает на рекомбинированных смесях</i>
MST-24	- Lactococcus lactis subsp. lactis - Lactococcus lactis subsp. cremoris - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	35±1 для творожного продукта 34±1 для творога	9-11 для творожного продукта 6-8 для творога	4,6-4,65	Продукт с упругим сгустком, хорошо отдающим влагу, сбалансированным вкусом и ароматом <i>Данная культура подходит для производства традиционного, сепарированного, УФ творога, творожных продуктов и хорошо работает на рекомбинированных смесях</i>
ST	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	30-35	8-10	4,7-4,75	Данная культура применяется в производстве творога и творожных продуктов в комбинации с мезофильными культурами с целью сокращения времени ферментации

Для заметок

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ И ПРОДУКТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА

НАИМЕНОВАНИЕ	СОСТАВ	ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ СЫРОВ	
КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ "ПАСТА ФИЛАТА"				КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
M	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	Чеддеризация при (41±1) °C 2-3 ч	Свежая Моцарелла, Страчателла, Буррата, Чечил, Сулугуни, Качокавалло	
MV	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	Чеддеризация при (41±1) °C 2-2,5 ч	Свежая Моцарелла, Страчателла, Буррата, Чечил, Сулугуни, Качокавалло	
ST	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	Чеддеризация при (41±2) °C 2,5-3,5 ч	Моцарелла для пиццы, Сулугуни, Качокавалло, Чечил	ТВОРОГ
SLB	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus; - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	Чеддеризация при (41±2) °C 2,5-3,5 ч	Моцарелла для пиццы, Сулугуни, Качокавалло, Чечил <i>Культура формирует йогуртные ноты во вкусе</i>	
SLBH	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus; - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus; - Lactobacillus helveticus	Чеддеризация при (41±2) °C 2,5-3,5 ч	Моцарелла для пиццы, Сулугуни, Качокавалло, Чечил <i>Культура формирует дополнительные ноты во вкусе и аромате сыра благодаря протеолитической активности. Предотвращает покоричневение сыра при запекании</i>	СЫР
LN	- Lactobacillus helveticus	Чеддеризация при (41±2) °C 3-4 ч <i>Применяется в комбинации с другими молочнокислыми культурами</i>	Моцарелла для пиццы, Сулугуни, другие вытяжные сыры <i>Обладает протеолитической активностью и слабой кислотообразующей, формирует в сыре пряный, сырный вкус и аромат</i>	
Для заметок				ПРОБИОТИКИ И ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ
				ФЕРМЕНТЫ

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ И ПРОДУКТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА

НАИМЕНОВАНИЕ	СОСТАВ	ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ СЫРОВ
LH EXTRA	- <i>Lactobacillus helveticus</i> - <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i>	Чеддеризация при $(41 \pm 2)^\circ\text{C}$ 3-4 ч <i>Применяется в комбинации с другими молочнокислыми культурами</i>	Моцарелла для пиццы, Сулугуни, другие вытяжные сыры <i>Культура обладает высокой протеолитической активностью и средней кислотообразующей, формирует в сыре пряный, сырный вкус и аромат, ускоряет созревание</i>
LHST	- <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> - <i>Lactobacillus helveticus</i>	Чеддеризация при $(41 \pm 2)^\circ\text{C}$ 2,5-3,5 ч	Моцарелла для пиццы, Сулугуни, другие вытяжные сыры <i>Культура формирует дополнительные ноты во вкусе и аромате сыра благодаря протеолитической активности. Предотвращает покоричневение сыра при запекании</i>



Для заметок

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ И ПРОДУКТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА

НАИМЕНОВАНИЕ	СОСТАВ	ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ СЫРОВ	
КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ С НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ ВТОРОГО НАГРЕВАНИЯ				КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
M50	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>	Температура второго нагревания до 38-39°C <i>Применяется в комбинации с другими культурами</i>	Чеддер и другие сыры с закрытой структурой, сыры Российской и Голландской групп <i>Культура не продуцирует газ, формирует чистый кисломолочный вкус и аромат, эластичную консистенцию</i>	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
M5T	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>; - <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i>	Температура второго нагревания до 42-43°C	Чеддер и другие сыры с закрытой структурой, сыры Российской и Голландской групп, сырные продукты. <i>Культура формирует чистый кисломолочный вкус и аромат с легкой сливочностью, эластичную консистенцию</i> <i>Не продуцирует газ</i>	
M5T-24	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>; - <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i>	Температура второго нагревания до 42-43°C	Чеддер и другие сыры с закрытой структурой, сыры Российской и Голландской групп, сырные продукты <i>Культура формирует сбалансированный вкус и аромат с мягким сливочным послевкусием, эластичную консистенцию</i> <i>Не продуцирует газ</i>	
				СЫР
				ПРОБИОТИКИ И ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ
				ФЕРМЕНТЫ

Для заметок

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ И ПРОДУКТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА

НАИМЕНОВАНИЕ	СОСТАВ	ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ СЫРОВ
MSTH	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>; - <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i>; - <i>Lactobacillus helveticus</i>	Температура второго нагревания до 42-43°C	Чеддер и другие сыры с закрытой структурой, сыры Российской и Голландской групп <i>Высокоактивная культура формирует в процессе созревания выраженный сырный аромат с пряными и ореховыми нотами, способствует более быстрому получению эластичной консистенции</i> <i>Не образует газ</i>
MSE	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i>; - <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i>	Температура второго нагревания до 38-39°C	Полутвердые сыры Российской и Голландской групп <i>Культура формирует в сыре яркий кисломолочный вкус и аромат со сливочными нотами, участвует в формировании рисунка</i>
MSE 910	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i>; - <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i>	Температура второго нагревания до 38-39°C	Полутвердые сыры Российской и Голландской групп <i>Аромато- и газообразующая культура, формирует сбалансированный вкус и аромат с выраженной сливочностью, развитый рисунок</i>

Для заметок

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ И ПРОДУКТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА

НАИМЕНОВАНИЕ	СОСТАВ	ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ СЫРОВ	
MSE 810 NEW	- Lactococcus lactis subsp. lactis; - Lactococcus lactis subsp. cremoris; - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis; - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	Температура второго нагревания до 38-39°C	Полутвердые сыры Российской и Голландской групп <i>Высокоактивная аромато- и газообразующая культура, формирует сбалансированный вкус и аромат с выраженной сливочностью, развитый рисунок. Подходит для производства сыра на автоматизированных линиях</i>	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
MSY	- Lactococcus lactis subsp. lactis; - Lactococcus lactis subsp. cremoris; - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis; - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	Температура второго нагревания до 41-42°C	Полутвердые сыры Российской и Голландской групп <i>Аромато- и газообразующая культура позволяет получить сыр с чистым кисломолочным вкусом и ароматом и легкой сливочностью, плотной и эластичной консистенцией со среднеразвитым рисунком</i>	ТВОРОГ
MSY-14	- Lactococcus lactis subsp. lactis; - Lactococcus lactis subsp. cremoris; - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis; - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	Температура второго нагревания до 41-42°C	Полутвердые сыры Российской и Голландской групп <i>Аромато- и газообразующая культура, позволяет получить сыр с чистым кисломолочным вкусом и ароматом и сливочными нотами, плотной и эластичной консистенцией с развитым рисунком</i>	СЫР
Для заметок				ПРОБИОТИКИ И ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ
				ФЕРМЕНТЫ

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ И ПРОДУКТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА

НАИМЕНОВАНИЕ	СОСТАВ	ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ СЫРОВ
MSY 20	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i>; - <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i>	Температура второго нагревания до 41-42°C	Полутвердые сыры Российской и Голландской групп <i>Аромато- и газообразующая культура, позволяет получить сыр с чистым кисломолочным вкусом и ароматом и выраженной сливочностью, плотной и эластичной консистенцией со среднеразвитым рисунком</i>
MSY 910	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i>; - <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i>; - <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i>	Температура второго нагревания до 41-42°C	Полутвердые сыры Российской и Голландской групп <i>Культура, как активный газообразователь, формирует сбалансированный кисломолочный вкус и аромат сыра с выраженной сливочностью, развитый рисунок</i>
MSY 810 NEW	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i>; - <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i>; - <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i>	Температура второго нагревания до 41-42°C	Полутвердые сыры Российской и Голландской групп <i>Высокоактивная газообразующая культура, формирует сбалансированный кисломолочный вкус и аромат с выраженной сливочностью, развитый рисунок. Подходит для производства сыра на автоматизированных линиях</i>

Для заметок

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ И ПРОДУКТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА

НАИМЕНОВАНИЕ	СОСТАВ	ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ СЫРОВ	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
MSYH	- Lactococcus lactis subsp. lactis; - Lactococcus lactis subsp. cremoris; - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis; - Lactobacillus helveticus; - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	Температура второго нагревания до 42-43°C	Полутвердые сыры Российской и Голландской групп ускоренного созревания <i>Аромато- и газообразующая культура позволяет получить выраженный сырный вкус и аромат с пряными и ореховыми нотами и умеренной сливочностью. Формирует среднеразвитый рисунок, плотную эластичную консистенцию</i>	ТВОРОГ
MSYC	- Lactococcus lactis subsp. lactis; - Lactococcus lactis subsp. cremoris; - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis; - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus; - Lactobacillus casei	Температура второго нагревания до 42-43°C	Полутвердые сыры Российской и Голландской групп ускоренного созревания <i>Аромато- и газообразующая культура позволяет получить сбалансированный сырный вкус и аромат с умеренной сливочностью. Формирует среднеразвитый рисунок, плотную эластичную консистенцию</i>	СЫР
LF	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus; - Lactobacillus fermentum	Температура второго нагревания до 43-44°C <i>Может применяться в комбинации с другими молочнокислыми культурами</i>	Полутвердые сыры Российской и Голландской групп <i>Культура продуцирует газ, способствует формированию развитого рисунка и сбалансированного вкусо-ароматического профиля с сырными нотами</i>	ПРОБИОТИКИ И ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ
Для заметок 				ФЕРМЕНТЫ

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ И ПРОДУКТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА

НАИМЕНОВАНИЕ	СОСТАВ	ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ СЫРОВ
КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ С ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ ВТОРОГО НАГРЕВАНИЯ			
EM	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>; - <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i>; - <i>Lactobacillus helveticus</i>; - <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>lactis</i>	Температура второго нагревания до 48°C Используется в комбинации с пропионовокислыми бактериями.	Швейцарский, Эмменталь, Грюйер <i>Активная культура, обладает высокой протеолитической активностью, не продуцирует газ. Формирует зрелый сырный вкус и аромат с пряными нотками и эластичную консистенцию</i>
PG	- <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i>; - <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>lactis</i>; - <i>Lactobacillus helveticus</i>	Температура второго нагревания до 49°C	Твердые выдержанные сыры с зернистой структурой типа Пармезана, Грана Падано, Проволоне <i>Активная термофильная культура, формирует характерный для данных сортов зрелый сырный вкус и аромат с нотками умами</i>
PP	- <i>Propionibacterium freudenreichii</i> subsp. <i>shermanii</i>	Температура второго нагревания до 48°C <i>Используется в комбинации с основной молочнокислой культурой</i>	Маасдам, Радамер, Маасдамер, Грюйер, Швейцарский <i>Формирует в сыре развитый рисунок из ровных круглых глазков среднего размера, сладковато-пряный вкус и аромат</i>

Для заметок

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ И ПРОДУКТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА

НАИМЕНОВАНИЕ	СОСТАВ	ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ СЫРОВ	
КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ ТИПА МААСДАМ				КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
PSM	- Lactococcus lactis subsp. lactis; - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	Температура второго нагревания до 39-41°C <i>Используется в комбинации с пропионовокислыми бактериями</i>	Маасдам, Радамер, Маасдамер <i>Активная молочнокислая культура, не образующая газ</i>	
PP	- Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii	Температура второго нагревания до 48°C <i>Используется в комбинации с основной молочнокислой культурой</i>	Маасдам, Радамер, Маасдамер, Грюйер, Швейцарский <i>Формирует в сыре развитый рисунок из ровных круглых глазков среднего размера, сладковато-пряный вкус и аромат</i>	ТВОРОГ
КУЛЬТУРЫ ДЛЯ ТРАДИЦИОННЫХ ИТАЛЬЯНСКИХ СЫРОВ				СЫР
SLB	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus; - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	Стуфатура при температуре до 45°C	Качотта <i>Культура формирует йогуртные ноты во вкусе</i>	
SLBH	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus; - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus; - Lactobacillus helveticus	Стуфатура при температуре до 45°C	Качотта <i>В процессе созревания культура обеспечивает формирование дополнительных пряных нот во вкусе и аромате за счет протеолитической активности, в молодой Качотте формирует йогуртные ноты во вкусе</i>	ПРОБИОТИКИ И ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ
Для заметок				ФЕРМЕНТЫ

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ И ПРОДУКТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА

НАИМЕНОВАНИЕ	СОСТАВ	ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ СЫРОВ
MT	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus - Omofermentant lactobacillus	Температура второго нагревания до 49°C	Монтазио и других сыров, вырабатываемых по схожей технологии. <i>Закваска включает штаммы, выделенные из сыров, имеющих знак качества DOP, то есть защищенных по месту происхождения. Формирует характерный для данных сортов органолептический профиль</i> <i>Не образует газ</i>
PR	- Omofermentant streptococcus, - Omofermentant lactobacillus	Температура второго нагревания до 48°C	Аутентичные итальянские полутвердые сыры из овечьего молока, традиционно производимые на Сардинии (типа «Пекорино Романо»)
КУЛЬТУРЫ ДЛЯ РАССОЛЬНЫХ СЫРОВ И КРЕМ-СЫРА			
MFC	- Lactococcus lactis subsp. lactis; - Lactococcus lactis subsp. cremoris; - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus; - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	Интервал оптимальных рабочих температур 32-37 °C	Белые рассольные сыры типа Феты, Брынзы, производимые, в том числе, методом ультрафильтрации <i>Культура не образует газ и формирует сбалансированный кисломолочный вкус и аромат продукта с легкими йогуртными нотами</i>

Для заметок

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ И ПРОДУКТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА

НАИМЕНОВАНИЕ	СОСТАВ	ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ СЫРОВ	
MSTY	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>; - <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i>	Интервал оптимальных рабочих температур 32-37 °C	Белые рассольные сыры типа Феты, Брынзы, производимые традиционным способом <i>Культура имеет слабую газообразующую активность, формирует в продукте выраженный кисломолочный вкус и аромат</i>	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
MSY 910	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i>; - <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i>; - <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i>	Интервал оптимальных рабочих температур 30-37 °C	Белые рассольные сыры типа Феты, Брынзы, вырабатываемые традиционным способом <i>Культура характеризуется активным газо- и ароматообразованием, формирует в продукте выраженный кисломолочный вкус и аромат со сливочными нотами</i>	ТВОРОГ
MSE 910	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i>; - <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i>	Интервал оптимальных рабочих температур 30-32 °C	Крем-сыр <i>Аромато- и газообразующая культура, формирует сбалансированный кисломолочный вкус и аромат с выраженной сливочностью</i>	СЫР
MSO-20	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>; - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i>	Интервал оптимальных рабочих температур 28-34 °C	Крем-сыр <i>Культура позволяет получить продукт с мягким кисломолочным вкусом и ароматом, нежной консистенцией. Не продуцирует газ</i>	ПРОБИОТИКИ И ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ
Для заметок				ФЕРМЕНТЫ

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ И ПРОДУКТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА

НАИМЕНОВАНИЕ	СОСТАВ	ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ	ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ДЛЯ СЫРОВ
КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ С ПЛЕСЕНЬЮ			
SLB	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus; - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	Интервал оптимальных рабочих температур 37-44 °С	Горгонзола <i>Активная культура без газообразования</i>
MSE	- Lactococcus lactis subsp. lactis; - Lactococcus lactis subsp. cremoris; - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis; - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	Интервал оптимальных рабочих температур 28-34 °С	Бри, Камамбер, Рокфор, Данаблю <i>Культура продуцирует газ, формирует в сыре выраженный кисломолочный вкус и аромат со сливочными нотами, участвует в формировании рисунка</i>
MSE 910	- Lactococcus lactis subsp. lactis; - Lactococcus lactis subsp. cremoris; - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis; - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	Интервал оптимальных рабочих температур 30-32 °С	Бри, Камамбер, Рокфор, Данаблю <i>Аромато- и газообразующая культура, формирует сбалансированный вкус и аромат с выраженной сливочностью, развитый рисунок</i>
ST	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	Интервал оптимальных рабочих температур 37-40 °С	Бри <i>Активная термофильная культура, обеспечивает быстрый молочнокислый процесс, формирует чистый кисломолочный вкус и аромат</i>
MST	- Lactococcus lactis subsp. lactis; - Lactococcus lactis subsp. cremoris; - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	Интервал оптимальных рабочих температур 30-35 °С	Камамбер <i>Активная культура, формирует чистый кисломолочный вкус и аромат с легкой сливочностью</i> <i>Не продуцирует газ</i>

Для заметок

КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ И ПРОДУКТОВ ПО ТЕХНОЛОГИИ СЫРА

НАИМЕНОВАНИЕ	СОСТАВ	ПРИМЕНЕНИЕ
КУЛЬТУРЫ ПЛЕСЕНЕЙ ДЛЯ СЫРОВ		
PC	-Penicillium candidum	Белая плесень, применяется в производстве таких сыров, как Камамбер и Бри
		Образует на поверхности слой мицелия, обладает высокой протеолитической и липолитической активностью, подавляет развитие нежелательных дрожжей и плесеней
RQ	-Penicillium roqueforti	Формирует яркий вкусо-ароматический профиль с маслянистыми, грибными нотками и легким аммиачным ароматом
		Голубая плесень, применяется в производстве Рокфора, Дана Блю, Горгонзолы и других голубых сыров. Отличается выраженной липолитической и протеолитической активностью
		Формирует профиль с превалированием сладковато-фруктового, сернистого и кисломолочного вкуса и аромата

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ
ПРОДУКТЫ

ТВОРОГ

СЫР

ПРОБИОТИКИ
И ЗАЩИТНЫЕ
КУЛЬТУРЫ

ФЕРМЕНТЫ

Для заметок



ПРОБИОТИКИ И ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ

НАЗВАНИЕ	СОСТАВ	ПРИМЕНЕНИЕ	
ПРОБИОТИЧЕСКИЕ КУЛЬТУРЫ			КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
LA	- Lactobacillus acidophilus	Для производства пробиотических молочных продуктов – кисломолочных напитков, йогуртов, сметаны, творога, свежих сыров, мороженого	
LC	- Lactobacillus casei	Для производства пробиотических молочных продуктов – кисломолочных напитков, йогуртов, сметаны, творога, свежих сыров, мороженого	
LCR	- Lactobacillus casei subsp. rhamnosus	В производстве пробиотических молочных продуктов – кисломолочных напитков, йогуртов, сметаны, творога, свежих сыров, мороженого	
BF1	- Bifidobacterium bifidum	В производстве пробиотических молочных продуктов – кисломолочных напитков, йогуртов, сметаны, творога, свежих сыров, мороженого	ТВОРОГ
ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ			СЫР
PROTEK	- Lactobacillus casei subsp. rhamnosus - Micrococcus subsp.	Защитная культура, является антагонистом микроорганизмов порчи (дрожжей, плесеней), позволяет сохранить свежесть продукта в пределах срока годности даже при нарушении холодной цепочки поставок, помогает решить задачу продления срока годности Применяется в производстве кисломолочных продуктов, питьевого молока и сливок, для сохранения свежести рассола для мягких сыров Не требует изменения технологии, не оказывает влияния на основную молочнокислую культуру	
			ПРОБИОТИКИ И ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ
Для заметок			ФЕРМЕНТЫ

ПРОБИОТИКИ И ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ

НАЗВАНИЕ	СОСТАВ	ПРИМЕНЕНИЕ
LP	- <i>Lactobacillus plantarum</i>	Защитная культура, является антагонистом маслянокислых бактерий, дрожжей и плесеней, БГКП Применяется в основном в производстве сыров со средним и длительным сроком созревания для предотвращения порока позднее вспучивание. Позволяет получить более чистый вкус в сыре Не требует изменения технологии
LPR	- <i>Lactobacillus plantarum</i> - <i>Lactobacillus casei</i> subsp. <i>rhamnosus</i>	Защитная культура, является антагонистом микроорганизмов порчи (дрожжей, плесеней), маслянокислых бактерий, БГКП. Позволяет сохранить свежесть продукта в пределах срока годности даже при нарушении холодной цепочки поставок, помогает решить задачу продления срока годности, предотвращает позднее вспучивание в сырах Применяется в производстве сметаны, творога и творожных продуктов, свежих сыров и сыров с коротким сроком созревания Не требует изменения технологии

Для заметок

ПРОБИОТИКИ И ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ

НАЗВАНИЕ	СОСТАВ	ПРИМЕНЕНИЕ	КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ
NATURAL RENNET, 25 И 500 Г	Химозин 75 %, пепсин 25 %. Натуральный овечий сычужный фермент из сычуга сардинского ягненка, высушенный и подсолённый	Натуральный овечий сычужный фермент. Применяется для производства полутвёрдых и твёрдых сыров со средним и длительным сроком созревания Подходит для коровьего, козьего и овечьего молока, а также их сочетаний. Обладает протеолитической активностью, благодаря чему участвует в созревании, формируя в сыре пикантный аромат На 1000 л молока требуется 50 г фермента	ТВОРОГ
RENNET, 25 И 500 Г	Микробиальный химозин, полученный путем ферментации <i>Rhizomucor miehei</i> Не содержит ингредиенты животного происхождения Не содержит ГМО	Молокосвертывающий фермент для производства творога, свежих сыров и сыров со средним сроком созревания. Имеет вегетарианский статус Рекомендуемая норма расхода: 5-6 г на 1000 л молока для сыра; 0,5-0,6 г на 1000 л молока для творога	
LIPASI, 25 И 500 Г	Фермент липаза, полученный из вытяжки желез козлят, нормализованный солью, обезжиренным сухим молоком и лактозой	Натуральный фермент животного происхождения, расщепляет молочный жир с образованием коротко- и среднецепочечных жирных кислот. Применяется в производстве созревающих сыров с целью формирования ярко выраженного пикантного вкуса и аромата, ускорения созревания Может применяться в производстве сметаны с целью формирования дополнительной остроты и кислоты во вкусе и Каймака для ускорения формирования вкуса и аромата Рекомендуемая норма расхода: 50-80г на 1000 л молока для сыра; 10-25 г на 1000 л молока для сметаны	СЫР
ПРОБИОТИКИ И ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ			ПРОБИОТИКИ И ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ
ФЕРМЕНТЫ			ФЕРМЕНТЫ

Для заметок

ФЕРМЕНТЫ ДЛЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРОВ

НАЗВАНИЕ	СОСТАВ	ПРИМЕНЕНИЕ
LACTA-FREE, 25 И 500 Г	Лактаза, полученная путем ферментации <i>Aspergillus oryzae</i> Не содержит ГМО	Для производства низколактозных и безлактозных молочных продуктов. Снижение содержания лактозы в молочном сырье происходит за счет ее расщепления при участии фермента на глюкозу и галактозу Рекомендуемая норма расхода: 100 г на 1000 л молока



Для заметок

Blank lined area for notes.

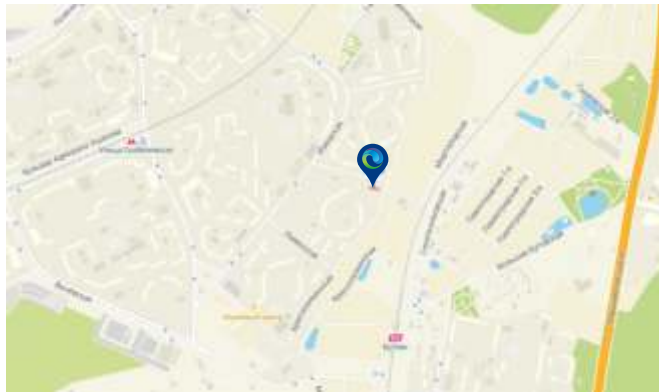


ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС

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

ГРАФИК РАБОТЫ:
С ПОНЕДЕЛЬНИКА ПО ПЯТНИЦУ
С 09.00 ДО 17.30

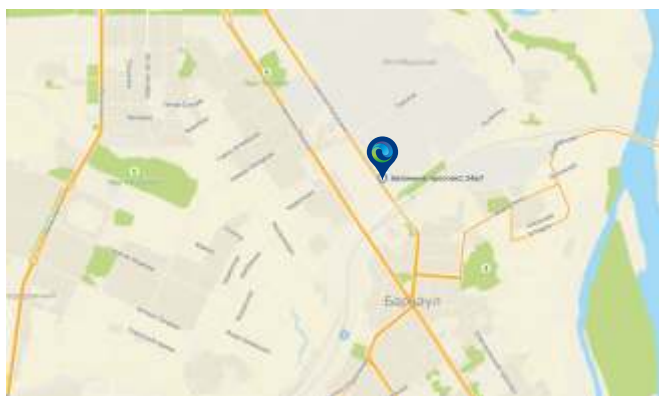


ОФИС В БАРНАУЛЕ

АЛТАЙСКИЙ КРАЙ, Г. БАРНАУЛ,
УЛ. КАЛИНИНА, Д. 24А/1

ТЕЛ.: + 7(966) 180-99-83
E-MAIL: barnaul@tokomelit.ru

ГРАФИК РАБОТЫ:
С ПОНЕДЕЛЬНИКА ПО ПЯТНИЦУ
С 09.00 ДО 17.30

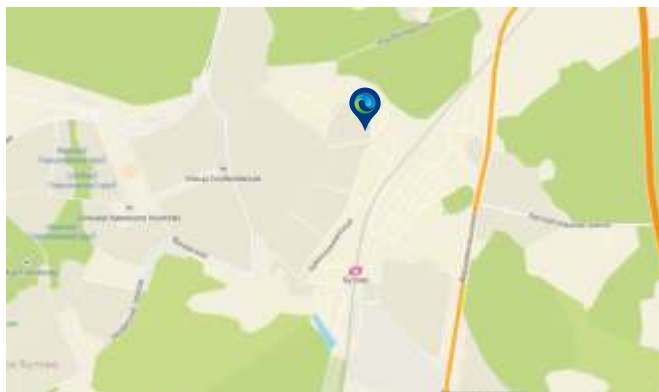


СКЛАД

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

ГРАФИК РАБОТЫ:
С ПОНЕДЕЛЬНИКА ПО ПЯТНИЦУ
С 09.00 ДО 17.30



**Ваш лучший поставщик
пищевых ингредиентов**



TOKOMELIT.RU

**Заквасочные культуры и ферменты
«Lactoferm» для молочной промышленности**