

Формирование внешнего вида

Созреватели культуры играют ключевую роль в создании привлекательного внешнего вида мягких сыров, создавая различные оттенки прожилок в голубых сырах и обеспечивая защиту от роста посторонней микрофлоры.



Различные культуры способствуют формированию плесени различных цветов в сырах



Рис. 1: Созреватели культуры и характерный цвет плесени

Правильно выбранные созреватели культуры влияют на яркость и толщину поверхности в сырах с белой плесенью

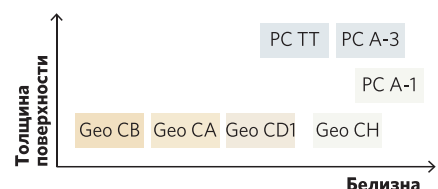


Рис. 2: Схема выбора культур для формирования белой плесени

Формирование поверхности слизи

Использование поверхностной слизи в мягких и полутвердых сырах является признаком мастерства и традиций сыроделия.

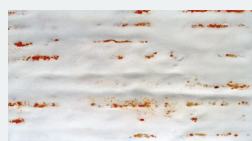
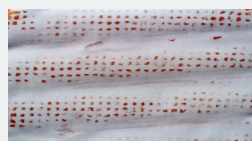
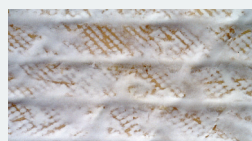
Культуры поверхностной слизи в сочетании с дрожжами и поверхностной плесенью открывают множество возможностей для создания цвета и структуры поверхности сыра.

Примеры поверхности сыров, полученных комбинированием поверхностных культур Chr.Hansen

BL+BC+SALSA +LAF

BL+SALSA +GEO

BL+SALSA+PC



Созреватели культуры

Созреватели культуры – это дополнительные культуры, которые усиливают общую интенсивность вкуса сыра и играют важную роль в дифференциации сыра по внешнему виду, характеру формирования глазков.

Представляем созреватели культуры Chr. Hansen, нацеленные на три важных параметра, определяющих качество сыра: вкус, внешний вид, скорость созревания.

Вкус, внешний вид и время до выхода на рынок

Контролируются созреванием сыра и являются ключевыми факторами, определяющими качество сыра.

Время до выхода на рынок и время на полке влияют на рентабельность производителя сыра, которую можно оптимизировать, контролируя скорость созревания.

Дифференциация

Дифференциация сырного ассортимента, при сохранении гибкости и экономичности производства – это постоянная задача для производителей сыра.

Компания Chr.Hansen представляет широкий ассортимент заквасочных культур для созревания разных типов сыров, обеспечивая им разнообразие вкусовых решений, уникальный аромат, замечательный внешний вид и хорошую текстуру. Наша команда специалистов всегда готова оказать для вас всестороннюю технологическую поддержку, чтобы вы оставались лучшими в своём сегменте.

За дополнительной информацией обращайтесь:

ООО «Хр. Хансен»
+7 (499) 406 01 60
www.chr-hansen.com/ru



Созреватели культуры
Chr. Hansen

Дифференцируйте
ваш сыр

CHR HANSEN

Improving food & health

Влияние на вкус

Созреватели культуры способствуют формированию трех сегментов вкуса – основного, характерного и для гурманов. Выберите тот, который вы хотите получить.

Основной

Вкус сыра, который отлично подойдет для любого случая.



чистый



сливочный



масляный



свежий

Характерный

Решения, которые могут придать характер вашему сыру.



фруктовый



ореховый



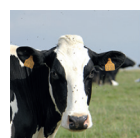
острый



обжаренный

Для гурманов

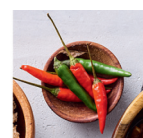
Интенсивные вкусы для взыскательных потребителей.



фермерский



сернистый



пикантный

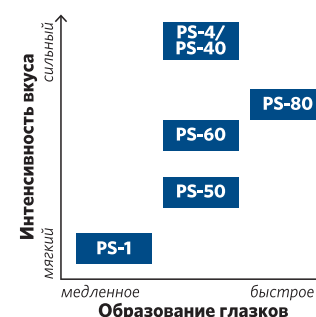


грибной

Глазки в сырах Швейцарского типа

В сочетании с заквасочной культурой и лактобациллами ряд созревателей культур Chr. Hansen позволит вам производить Швейцарские сыры высшего качества.

Ассортимент пропионовокислых бактерий может соответствовать конкретным потребностям в конечном сыре или условиям созревания. Выбирайте между большими или маленькими, множественными или единичными глазками; быстрое или медленное образование глазков.



PS1: мягкая интенсивность вкуса, мягкий, масляный вкус с минимальной резкостью и кислинкой, медленное образование глазков.

PS-4/PS-40: выраженная интенсивность вкуса, выраженная ореховость и сладость во вкусе, присутствует острота и средняя кислинка, среднее образование глазков.

PS-50: мягкая интенсивность вкуса, мягкий и масляный вкус, низкая острота во вкусе и минимальная кислинка, среднее образование глазков.

PS-60: средняя интенсивность вкуса, средняя ореховость и сладость, средняя острота и кислинка, среднее образование глазков.

PS-80: средняя интенсивность вкуса, высокая ореховость и средняя сладость, средняя острота и минимальная кислинка во вкусе, очень быстрое образование глазков.

Ускорение созревания

Созреватели культуры активно участвуют в формировании вкуса, аромата и текстуры, что позволяет сократить общее время созревания сыра в камере до 25%.



Контроль скорости созревания – это путь оптимизации прибыли

Созревание сыра – это длительный процесс, но его можно ускорить! С помощью созревателей культур можно сократить процесс созревания сыра, а это предоставляет предприятию ряд преимуществ:

1. Повышение гибкости производства и получение желаемых вкусовых и текстурных параметров готового сыра за более короткое время.
2. Ускоренное созревание означает «быстрее на рынок» и, следовательно, снижает затраты, связанные с созреванием, тогда как замедление созревания можно использовать для продления срока годности при хранении и обеспечения более длительного времени для продажи или транспортировки сыра.
3. Каждая неделя более короткого времени созревания экономит в среднем 5€ на каждую тонну сыра.

Культуры для формирования различных вкусов сыра

Основной			
Чистый	Сливочный	Масляный	Свежий
DVS® CR-319	DVS® Delight™	DVS® CR-Buttery 01	SWING® LAF-3
DVS® CR-213		DVS® SDMB-4	SWING® B. CASEI BC
		DVS® SDMB-8	
Характерный			
Фруктовый	Ореховый	Острый	Обжаренный
DVS® CR-540***	DVS® PS-4****	DVS® CR-Savory 01	DVS® LH-802***
DVS® CR-319 Bouquet 01*	DVS® PS-60****	DVS® CR-Savory 02	DVS® EMFOUR**
SWING® LAF-5	DVS® PS-1**	DVS® CR-550	DVS® LH-32**
SWING® LAF-7	DVS® PS-80****		DVS® LH-801**
			DVS® CR-520*
Для гурманов			
Фермерский	Сернистый	Пикантный	Грибной
SWING® MIC SALSA-1	SWING® B.	SpiceIT® AG	SWING® P.R. PR-3
DVS® CR-Mature 01	LINENS® BL-2	SpiceIT® AL	SWING® P.R. PR-4
SWING® FD GEO-CH	LINENS® BL-1	SpiceIT® AM	SWING® P.R. PRG-3
SWING® GEO CA		SpiceIT® AC	SWING® PC TT-033
SWING® GEO-CB		SpiceIT® MR	SWING® FD PCA-3
SWING® GEO-CD-1			SWING® P.R. PR-1
			SWING® FD PCA-1

* = Сладость

Red = Образование глазков

Blue = Воздействие на поверхность и внешний вид

Мягкие сыры с плесенью, сыры с обмазкой, голубые и полутвердые сыры

Тип культуры	Ассортимент	Ассортимент			
		GEO CA	GEO CB	GEO CD1	GEO CH
Geo-trichum	Функции	• средний рост • кормовой вкус	• средний рост • кормовой вкус	• мягкий вкус	• плотное покрытие • хорошо сбалансированный вкус (фруктовый с кормовым)
	Применение	• овечий сыр • мягкие сыры	• мягкие сыры • континентальные	• мягкие сыры • УФ сыры	• мягкие сыры • кисломолочные сыры
Yeast	Функции	LAF 3	LAF4	LAF7	LAF TRIO
	Применение	• нейтрализация pH • взаимодействие с бревибактериями	• сбраживание • придание вкуса	• нейтрализация pH • придание вкуса	• биозащитные свойства
Brevi-bacterium	Функции	• мягкие сыры • континентальные • фета • кефир	• мягкие сыры • голубые сыры • кефир	• мягкие сыры • континентальные • кефир	• мягкие сыры • континентальные
	Применение	• мягкие и континентальные сыры, созревающие с поверхностной слизью	• мягкие и континентальные сыры, созревающие с поверхностной слизью	• мягкие сыры • голубые сыры • кефир	• мягкие сыры • сыры без созревания
Staphylococcus xylosum	Функции	SALSA 1		SALSA 2	
	Применение	• неяркий оранжевый • высокое ароматообразование (кормовой)		• без пигментации • легкий аромат	
	Применение	• мягкие и континентальные сыры, созревающие с поверхностной слизью		• все типы сыров	

Камамбер, Бри и другие мягкие сыры

Тип культуры	Ассортимент	Ассортимент		
		PCA 1	PCA 3	TT033
Penicillium candidum	Функции	• очень белая корка • медленный рост • очень низкий протеолиз • мягкий аромат	• белая корка • быстрый рост • средний протеолиз • насыщенный аромат	• белая корка • быстрый рост • высокий протеолиз • насыщенный аромат
	Применение	• сыры длительного созревания • все белые мягкие сыры	• антимикробная способность • все белые мягкие сыры	• минерализованные мягкие сыры

Голубые сыры

Тип культуры	Ассортимент	Ассортимент			
		PR1	PR3	PR4	PRG3
Penicillium roqueforti	Функции	• очень низкий протеолиз • мягкий вкус	• высокий протеолиз • высокий липолиз • текстурно-образование	• высокий протеолиз • текстурно-образование	• низкий протеолиз • высокий липолиз • фруктовый вкус
	Применение	• маленький размер сыров • двойные сыры (белый/голубой)	• традиционные голубые сыры	• традиционные голубые сыры	• горгонзола • современный голубой сыр