



**Небольшое изменение –  
большая разница**

## **CHY-MAX® Supreme**

Коагулянт нового поколения из серии CHY-MAX® дает возможность увеличить производительность, оптимизировать технологию и достичь максимальной функциональности сыра

**CHR HANSEN**

*Improving food & health*

В своих разработках компания Chr.Hansen стремится максимально отвечать на рост запросов производителей в отношении эффективности коагулянтов. Благодаря новому коагулянту CHY-MAX Supreme мы вносим значительные изменения в производство сыра и повышаем его функциональность.

**CHY-MAX® Supreme** дает возможность сыроделам и переработчикам эффективно отвечать на запросы потребителей через улучшение функциональности 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<sup>1</sup>
- › Потребители отдают предпочтение более удобным форматам сыра - слайсы, нарезка, измельчение на терке. Они удобны для готовки и в качестве снеков.<sup>2</sup>
- › Молоко составляет 88% от затрат на производство и требует значительных природных ресурсов для производства<sup>3</sup>

#### 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 точная коагуляция

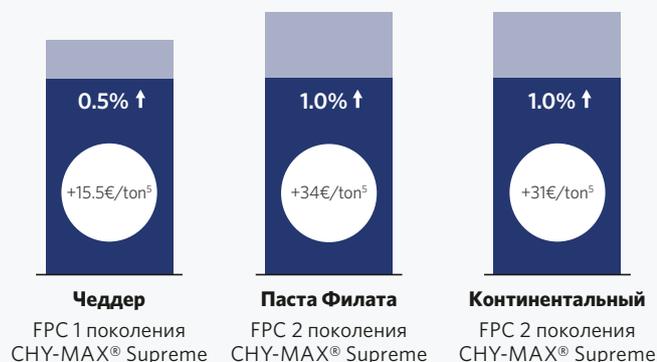


##### ВЫШЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

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

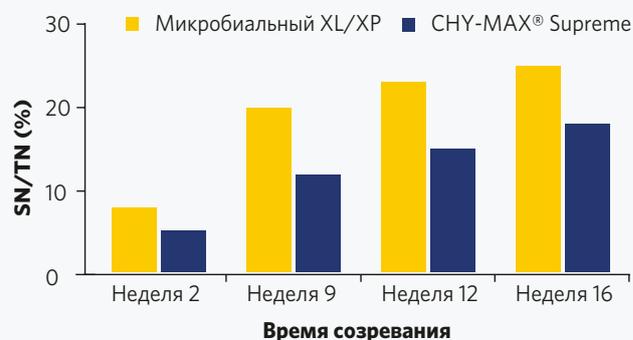
### Повышение эффективности переработки молока за счет увеличения выхода сыра и минимальной потери белка

#### Повышение выхода и доходности при производстве различных сыров с использованием CHY-MAX® Supreme<sup>4</sup>



#### Сравнение протеолитической активности<sup>6</sup>

Через 16 недель протеолитическая активность CHY-MAX® Supreme ниже на 30%



<sup>1</sup> IRI, исследование рынка

<sup>2</sup> Исследования рынка компании и Mintel GNPD

<sup>3</sup> Интервью клиентов

<sup>4</sup> Испытания на оборудовании Chr.Hansen, 2018

<sup>5</sup> Анализ прайса на сыры, март 2019

<sup>6</sup> Испытания компании Nizo, 2018