SACCO
system



food

Содержание

- **КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ**
  - Йогурт
  - Сметана
  - Ряженка
  - Кефир
- **СЫРЫ**
  - Полутвердые сыры
    - Российский
    - Маасдам
    - Голландский
  - Твердые сыры
  - Паста филата
  - Кислотно-коагулированные сыры (ТВОРОГ)
- **КУЛЬТУРЫ С ЗАЩИТНЫМ ЭФФЕКТОМ: 4 PROTECTION**
- **НАШИ ФОРМАТЫ**

* Профиль сквашивания может меняться в зависимости от технологических параметров (т.е. температуры).

Введение

Sacco System — это международная биотехнологическая компания, которая разрабатывает и производит самые совершенные решения, применяемые в пищевой, нутрицевтической и фармацевтической промышленности.
Sacco System предоставляет своим клиентам полезные, натуральные и функциональные продукты, предназначенные для улучшения культуры питания и качества жизни: индивидуальные проекты, в малых или больших масштабах, на основе молочнокислых и пищевых микроорганизмов, пробиотиков, ферментов, а также лабораторного оборудования.

Все технологические решения Sacco System являются результатом глубоких исследований, применительно к нашему продовольственному наследию, здоровью и благополучию.

Sacco System — это семейная компания с итальянскими корнями и клиентами в более чем 100 странах мира, со 150-летним опытом развития и инноваций, признанная в качестве производственно-инновационного биотехнологического центра.
Специалисты Sacco System гордятся тем, что являются частью группы компаний, которая верит в лучшее будущее и способствует повышению конкурентоспособности итальянских компаний в мире.



SACCO system



КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Йогурт



Йогурт – это ферментированный пищевой продукт, изготовленный из молока. Его готовят путем добавления в молоко культур живых бактерий, в частности Lactobacillus delbrueckii bulgaricus и Streptococcus thermophilus. Этот процесс ферментации превращает лактозу, натуральный сахар в молоке, в молочную кислоту, придавая йогурту его специфический вкус и густую текстуру.

Йогурт является хорошим источником белка, кальция и пробиотиков.

*

Йогурт	Характеристика продукта	Серии заквасок	Скорость ферментации	Текстура	Вкус	Штаммы
Резервуарный мягкий	Мягкий вкус Крайне низкое пост-окисление Очень густая текстура Экстра вкус	Yo-mild или Y 42X A	Средняя/ высокая	Густая	Очень мягкий	*Streptococcus thermophilus* *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*
Резервуарный и ароматный мягкий	Мягкий вкус Низкое пост-окисление Сбалансированный вкус Густая текстура Экстра вкус	Y 359 C	Средняя	Средняя/ Густая	Мягкий	*Streptococcus thermophilus* *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*
Резервуарный и ароматный	Усиленный вкус йогурта Контролируемое пост-окисление Густая текстура Экстра вкус	Y 43X B	Средняя	Густая	Мягкий	*Streptococcus thermophilus* *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*

*

Тип йогурта	Характеристика продукта	Серии заквасок	Скорость ферментации	Текстура	Вкус	Штаммы
Термостатный мягкий	Мягкий и ароматный вкус Низкое пост-окисление Средняя текстура Экстра вкус	Y 258 A Y 259 A	Средняя/ Высокая	Средняя	Мягкий/ Ароматный	*Streptococcus thermophilus* *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*
Термостатный традиционный	Традиционный ароматный вкус Сбалансированный аромат Средняя текстура Экстра вкус	Y 278 F Y 280	Средняя/ Высокая	Средняя	Традиционный	*Streptococcus thermophilus* *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*
Резервуарный и ароматный	Улучшенный вкус йогурта Греческая текстура и мягкость Контролируемое пост-окисление Высокая текстура Дополнительный вкус	Y 450 B Y 456 B	Средняя	Густая	Мягкий	*Streptococcus thermophilus* *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*

Сметана



Сметана – популярный молочный продукт в странах Восточной и Центральной Европы, особенно в России и Украине. Это разновидность густых, сливочных и острых кисломолочных сливок, которые часто используются в качестве начинки или ингредиента в различных блюдах.
Сметану производят путем ферментации жирных сливок молочнокислыми бактериями. Процесс брожения придает ему отчетливый кисловатый вкус и густую консистенцию.
Сметана доступна с разным процентом жирности, от 10% до 40%.

*

Тип сметаны	Характеристика продукта	Серии заквасок	Скорость ферментации	Текстура	Вкус	Штаммы
НОВИНКА Сметана сливочная и ароматная	Средне-высокая текстура Сливочный вкус Дополнительный вкус Нет маслянистых нот Экстра свежесть	MOS 235 D	Средняя/ Высокая	Средняя/ Густая	Выраженный	*Streptococcus thermophilus;* *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris;* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis.*
Сметана мягкая	Средне-высокая текстура Сливочный вкус Дополнительный вкус Нет маслянистых нот	MOS 33X E	Средняя/ Высокая	Средняя/ Густая	Выраженный	*Streptococcus thermophilus;* *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris.*
Сметана ароматная	Ароматный вкус Средне-высокая текстура Дополнительный вкус Экстра сливочный вкус Слабые маслянистые нотки	MS 33X EN	Средняя/ Высокая	Средняя/ Густая	Выраженный	*Streptococcus thermophilus;* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis biovar diacetylactis;* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis;* *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris;* *Leuconostoc mesenteroides;* *Leuconostoc pseudomesenteroides.*
Сметана с экстра ароматом	Усиленный вкус Очень высокая текстура Дополнительный вкус Экстра сливочный вкус Масляные ноты	M 43X R	Средняя	Очень густая	Ярко выраженный	*Lactococcus lactis* ssp. *lactis;* *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris;* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis biovar diacetylactis;* *Leuconostoc mesenteroides;* *Leuconostoc pseudomesenteroides.*

Ряженка



Ряженка – традиционный русский молочный продукт, завоевавший популярность во всем мире благодаря своему неповторимому вкусу и многочисленным преимуществам для здоровья. Он отличается от обычного йогурта или молока процессом ферментации, который придает ему особый вкус и консистенцию.
Это отличный источник пробиотиков, кальция и белка, способствующих здоровью кишечника, прочности костей и общему благополучию.
В отличие от обычного йогурта, ряженка имеет приятную на вкус кремовую, бархатистую текстуру.

*

Ряженка	Характеристика продукта	Серии заквасок	Скорость ферментации	Текстура	Вкус	Штаммы
Ряженка	Средне-высокая текстура	ST 44X или ST 33X	Средняя	Средняя	Средняя	*Streptococcus thermophilus*

КЕФИРный продукт

Кефир — это кисломолочный напиток родом из Кавказа, который очень ценится, особенно в странах бывшего Советского Союза, благодаря своему уникальному вкусу и потенциальной пользе для здоровья. Кефир можно приготовить из козьего, овечьего или коровьего молока путем сквашивания молока с помощью молочнокислых микроорганизмов, присутствующих в природе или добавляемых в качестве закваски. Конечный продукт имеет консистенцию, похожую на жидкий йогурт, но может быть немного жиже. Он гладкий и текучий, со слегка шипучим вкусом из-за углекислого газа, образующегося во время ферментации.

В настоящее время слово «кефир» относится к широкому спектру кисломолочных продуктов, и у нас есть возможность использовать разные культуры для приготовления традиционного кефира, а также современного кефира.

Его можно принимать на завтрак, обед или ужин, и он приносит пользу для здоровья всем, даже тем, кто имеет непереносимость лактозы.



Традиционный кефирный продукт

*

Тип кефирного продукта	Характеристика продукта	Серии заквасок	Скорость ферментации	Текстура	Вкус	Штаммы
НОВИНКА Трацинионный сливочный	Питьевой с дрожжами, не сбраживающими лактозу	MS 145 DTV	Средняя/ Высокая	Средний	Средний	*Lactococcus lactis* ssp. *lactis;* *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris;* *Streptococcus thermophilus;* *Lactococcus lactis* spp. *lactis biovar. diacetylactis;* *Leuconostoc mesenteroides;* *Debaryomyces hansenii*
Традиционный вкус	Питьевой с дрожжами, сбраживающими лактозу	MT 03X LX	Средняя/ Высокая	Жидкая	Средний/ Выраженный	*Lactococcus lactis* ssp. *lactis;* *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris;* *Lactococcus lactis* spp. *lactis biovar. diacetylactis;* *Lactobacillus brevis* *Leuconostoc mesenteroides;* *Leuconostoc pseudomesenteroides;* *Saccharomyces cerevisiae;* *Kluyveromyces marxianus*
Традиционный мягкий	Питьевой с дрожжами, не сбраживающими лактозу	MT 03X LV	Средняя/ Высокая	Жидкая	Средний/ Выраженный	*Lactococcus lactis* ssp. *lactis;* *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris;* *Lactococcus lactis spp. lactis biovar. diacetylactis;* *Lactobacillus brevis;* *Leuconostoc mesenteroides;* *Leuconostoc pseudomesenteroides;* *Saccharomyces cerevisiae*
Традиционный густой	Ложковый с дрожжами, сбраживающими лактозу	MT 372X	Средняя/ Высокая	Густая	Средний/ Выраженный	*Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus;* *Streptococcus thermophilus;* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis;* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis biovar diacetylactis;* *Leuconostoc mesenteroides;* *Saccharomyces cerevisiae;* *Kluyveromyces marxianus.*
Традиционный густой мягкий	Ложковый с дрожжами, не сбраживающими лактозу	MT 43X ANV	Средняя/ Высокая	Густая	Средний/ Выраженный	*Lactococcus lactis* ssp. *cremoris;* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis;* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis biovar diacetylactis;* *Streptococcus thermophilus;* *Lactobacillus brevis;* *Leuconostoc mesenteroides;* *Leuconostoc pseudomesenteroides;* *Saccharomyces cerevisiae*



Современный кефирный продукт

*

Тип кефирного продукта	Характеристика продукта	Серии заквасок	Скорость ферментации	Текстура	Вкус	Штаммы
Современный	Ложковый без дрожжей	MT 430 AN MS 33X EN	Средняя/ Высокая	Густая	Средний	*Lactococcus lactis ssp. lactis* *Streptococcus thermophilus* *Lactococcus lactis ssp. cremoris* *Lactococcus lactis ssp. lactis biovar diacetylactis* *Leuconostoc mesenteroides* MT 430 AN также содержит: *Lactobacillus brevis* *Leuconostoc pseudomesenteroides*
Современный с пробиотиком	Ложковый с пробиотиком	MTX 432 EN	Средняя/ Высокая	Густая	Средний/ Слабый	*Lactococcus lactis* ssp. *cremoris;* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis;* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis biovar diacetylactis;* *Streptococcus thermophilus;* *Lacticaseibacillus rhamnosus (Lb. rhamnosus);* *Bifidobacterium animalis* ssp. *lactis;* *Lactobacillus acidophilus;* *Lacticaseibacillus casei (Lb casei);* *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *lactis;* *Lactobacillus brevis;* *Leuconostoc mesenteroides.*

Сыры



Полутвердые сыры

Полутвердые сыры — это категория сыров, которая по текстуре и вкусу находится между мягкими и твердыми сырами. Они часто характеризуются умеренным содержанием влаги и твердой, но несколько податливой текстурой. Эти сыры подвергаются более длительному процессу выдержки, чем мягкие сыры, но не такому долгому, как твердые сыры, что придает им особые характеристики. позволяя им развивать более сложные вкусы и текстуры.
Вкус полутвердых сыров может сильно различаться, но часто он включает в себя баланс ореховых, соленых и пикантных ноток. Процесс выдержки может усилить и усложнить вкус, что приведет к широкому спектру вкусовых ощущений.



Российский сыр



Российский сыр — это сыр родом из России. Этот сыр изготавливается с использованием традиционных методов сыроделия и отличается в разных регионах. Он известен своими уникальными характеристиками, вкусом и текстурой.
Традиционно сыр «Российский» готовят из коровьего молока. Качество используемого молока играет решающую роль в определении вкуса и текстуры сыра. Точная текстура может варьироваться в зависимости от конкретного метода производства и возраста сыра.

Сыр «Российский» может выдерживаться разный срок. Молодые сыры могут быть более мягкими на вкус и иметь более гладкую текстуру, тогда как выдержанные версии имеют тенденцию быть более острыми и рассыпчатыми.
Некоторые виды сыра «Российский» выдерживаются несколько месяцев и даже дольше, что позволяет добиться более глубокого и насыщенного вкуса. Молодые сыры могут быть более податливыми, а выдержанные версии могут стать довольно твердыми и рассыпчатыми.

Вкус сыра «Российский» часто описывают как мягкий и слегка соленый. В зависимости от процесса выдержки он может иметь тонкий острый или ореховый оттенок. По мере созревания сыр может приобретать более сложный вкус.
По всей России существуют разные региональные и местные сорта сыра «Российский», каждый из которых имеет свои уникальные



Маасдам



Сыр Маасдам, также известный как Маасдаммер или Леердаммер, возник в Нидерландах и назван в честь реки Маас и города Маасдам в Южной Голландии.

Это полутвердый голландский сыр, известный своим характерным внешним видом и сладким ореховым вкусом. Он имеет некоторое сходство с сыром Эмменталь или швейцарским сыром из-за характерных отверстий или «глаз» и процесса производства.

Сыр Маасдам традиционно изготавливают из коровьего молока. Молоко, используемое при его производстве, может варьироваться в зависимости от региона и конкретного сыродела, но наиболее распространенным выбором является коровье молоко.

Этот вид сыра имеет полутвердую или твердую текстуру. Он твердый, но несколько эластичный, поэтому его легко нарезать и плавить. Текстура гладкая и кремовая, с небольшими отверстиями неправильной формы, которые являются отличительной чертой сыра.

Сыр Маасдам известен своим сладким, ореховым и слегка маслянистым вкусом. Он менее острый, чем некоторые другие твердые сыры, что делает его привлекательным для широкого круга вкусов.

Период выдержки сыра Маасдам может варьироваться, обычно от нескольких недель до нескольких месяцев. С возрастом сыр приобретает более выраженный вкус и более твердую текстуру.

Сыр Маасдам характеризуется многочисленными маленькими отверстиями или «глазками» по всей поверхности сыра. Эти отверстия создаются углекислым газом, образующимся во время ферментации, и являются отличительной особенностью сыра.

Существуют варианты сыра Маасдам, производимые в разных странах, иногда продаваемые под разными названиями, например Леердаммер. Несмотря на то, что они имеют сходство, вкус и текстура могут незначительно различаться в зависимости от места производства.

Голландские сыры



Голландские сыры — это разнообразная и известная группа сыров, происходящая из Нидерландов. Эти сыры известны своим качеством, вкусом и универсальностью.

Голландские сыры пользуются популярностью как внутри страны, так и за рубежом, и их часто используют в сырных тарелках, сэндвичах, салатах и различных кулинарных блюдах. Разнообразие голландских сыров, от мягких и сливочных до крепких и острых, делает их подходящими для широкого спектра вкусов и предпочтений.

Самые популярные голландские сыры:

Гауда: пожалуй, самый известный голландский сыр, названный в честь города Гауда в Нидерландах. Он бывает разных возрастов, в том числе молодой, зрелый и очень зрелый. Молодая Гауда имеет кремовую и мягкую текстуру, а более старые версии имеют более плотную текстуру и более глубокий ореховый вкус.

Эдам: еще один известный голландский сыр. Он отличается характерной круглой формой и бледно-желтой восковой кожурой. Эдам имеет мягкий и слегка соленый вкус, что делает его популярным выбором для нарезки и закусок.

Леердаммер: мягкий сыр со слегка ореховым вкусом. Это популярный сыр для бутербродов и закусок. Его часто позиционируют как более здоровую альтернативу другим сырам из-за более низкого содержания жира.

Лимбургер: отличается сильным ароматом и острым вкусом. Этот полумягкий сыр часто намазывают на хлеб и подают с луком или солеными огурцами. У него смелый и приобретенный вкус.

Лейден (Leidse kaas): известен своим пряным сортом, приправленным тмином и тмином. Он имеет полутвердую текстуру и слегка острый и ароматный вкус. Особой популярностью пользуется версия со специями.

*

Полутвердые сыры	Характеристика продукта	Серии заквасок	Скорость ферментации	Текстура	Вкус	Штаммы
Российский Маасдам Голландский	Специально разработан для Российского сыра Сливочные нотки	MS 066 EM	Средняя	Средняя/ Мягкая	Умеренный	*Streptococcus thermophilus;* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis;* *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris;* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis biovar diacetylactis*
	Специально разработан для полутвердых российских сыров Также подходит для длительного созревания	MT 09X FFM	Средняя/ Высокая	Средняя/ Мягкая	Умеренный	*Streptococcus thermophilus;* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis;* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis biovar diacetylactis* *Lactobacillus helveticus*
	Комплексный набор культур для производства полутвердых сыров Универсальные смеси Длительные операции с котлами	MT 09X EFN	Средняя/ Высокая	Средняя/ Мягкая	Умеренный	*Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis biovar. diacetylactis* *Streptococcus thermophilus* *Lactobacillus helveticus* *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* *Lactobacillus casei* and *Leuconostoc* spp.
	Комплексный набор культур для производства полутвердых сыров Универсальные смеси Короткие операции с котлами	MT 09X FDN	Средняя/ Высокая	Средняя/ Мягкая	Умеренный	*Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis biovar. diacetylactis* *Streptococcus thermophilus* *Lactobacillus helveticus* *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris* *Lactobacillus casei and Leuconostoc* spp.

* The acidification profile may vary according to the technological parameters (i.e.temperature)

Твердые сыры



Как следует из названия, твердый сыр имеет твердую текстуру. Производство включает в себя отделение и слив большей части сыворотки перед прессованием творога, который затем либо солят, чтобы образовалась твердая корка, либо покрывают воском. Наконец, сыр выдерживается от 2 до 36 месяцев, а в некоторых случаях даже дольше. Выдержка определяет интенсивность вкуса.
Хорошо выдержанный сыр будет более ароматным, менее сливочным и более зернистым по текстуре.

*

Твердые сыры	Характеристика продукта	Серии заквасок	Скорость ферментации	Texture	Вкус	Максимальная температура нагревания	Strains
Пармезан	Твердый сыр с содержанием влаги от 33% до 40% Смесь штаммов, специально подобранная для того, чтобы выдерживать температурный градиент твердого сыра	YH 09x E YH 09x F	Средняя/ Высокая	-	Средний/ Выраженный	>52°C	*Streptococcus thermophilus;* *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus;* *Lactobacillus helveticus.*
		YHL 09x E YHL 09x F	Средняя/ Высокая	-	Средний/ Выраженный	>52°C	*Streptococcus thermophilus;* *Lactobacillus helveticus;* *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus;* *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *lactis.*
Эмменталь	Твердый сыр со сбалансированным соотношением эластичности и пластичности, позволяющий получить максимальную пользу от формирования глазков Выбор пропионибактерий, способных подвергаться разным температурным режимам Широкий ассортимент заквасок, гарантирующий универсальность производства	SHL 09x E SHL 09x F + PF/PB + (LH,LL)	Средняя/ Высокая	-	Средний/ Выраженный	>52°C	*Streptococcus thermophilus;* *Lactobacillus delbrueckii* ssp. *lactis;* *Lactobacillus helveticus* **Возможность добавить:** *Propionibacterium freudenreichii* ssp. *shermanii* or *Propionibacterium freudenreichii*
		MOT 09x FF MOT 09x EF MOT 09x EE + PF/PB + (LH,LL)	Средняя/ Высокая	-	Средний/ Выраженный	>48°C	*Lactobacillus delbrueckii* ssp. *bulgaricus;* *Streptococcus thermophilus;* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis.* **Возможность добавить:** *Propionibacterium freudenreichii* ssp. *shermanii* or *Propionibacterium freudenreichii*

Сыры типа Паста филата



Сыр «Паста филата» — это сыр, который во время производства подвергается уникальному процессу растяжения и замешивания. Этот метод придает сыру тягучую, эластичную текстуру. Распространенные примеры включают моцареллу и проволоне.

Сыр для пиццы обычно представляет собой смесь сыров, обычно моцареллу, известную своей плавкостью и липкой текстурой. Выбор сыра существенно влияет на вкус и текстуру готовой пиццы.
Сулугуни — традиционный грузинский сыр. Это полумягкий рассольный сыр из коровьего молока. Сыр имеет слегка острый и соленый вкус, а текстура при плавлении эластичная и тягучая. Сулугуни часто используется в грузинской кухне, особенно в таких блюдах, как хачапури, хлеб с сырной начинкой.

Свежая моцарелла — это мягкий, нежный и влажный сыр, приготовленный из коровьего или буйволиного молока. Он имеет высокое содержание влаги, гладкую поверхность и нежный сливочный вкус. Сыру обычно придают небольшую круглую форму, и его лучше всего употреблять вскоре после производства, поскольку он обладает оптимальной свежестью и текстурой. Это популярный выбор для салатов, блюд капрезе и в качестве начинки для пиццы из-за его способности плавиться до кремообразной консистенции при нагревании.

Вид сыра	Характеристика продукта	Серии заквасок	Скорость ферментации	Текстура	Вкус	Штаммы
Пицца-сыр	Высокопроизводительные культуры для лучшего контроля проблем, связанных с потемнением и образованием пузырей. Улучшенная растяжимость и плавкость	ST REGINA M ST REGINA S + (LH)	Очень высокая	-	Выраженный	*Streptococcus thermophilus* **Возможность добавить:** *Lactobacillus helveticus*
Сулугуни	Культуры, предназначенные для контроля содержания минералов и обеспечения правильного образования волокон	ST 07X + (LH)	Средняя/ Высокая	-	Выраженный	*Streptococcus thermophilus* **Возможность добавить:** *Lactobacillus helveticus*
Свежая моцарелла	Серия, призванная придать продукту типичные характеристики «fior di latte».	ST 05X	Средняя	-	Сильно выраженный	*Streptococcus thermophilus*





Кислотно-коагулированные сыры (Творог)



Кислотно-коагулированные сыры (Творог)



Кислотно-коагулированные сыры, кислотно-затвердевшие, молочно-застывшие сыры, молочный сгусток — все это названия, которые относятся к использованию кислоты для свертывания молока. Эта кислота может быть добавлена непосредственно или получена с помощью заквасок. Несколько примеров сыров, свернувшихся в кислоте, включают творог, творожный сыр и кварк.

Творог — традиционный для Восточной, Северной и (реже) Центральной Европы нежидкий белый кисломолочный продукт, получаемый путем сквашивания молока с последующим удалением сыворотки. По способу изготовления различают такие виды Творога, как простой, мягкий и Творог зернистый, который является разновидностью нежирного Творога.

Кварк — это разновидность свежего сыра, приготовленного из пастеризованного коровьего молока. В Германии внешний вид похож на рикотту, хотя не следует путать эти два молочных продукта; некоторые виды творога имеют полужидкую консистенцию.

*

Кислотно-коагулированные сыры	Характеристика продукта	Серии заквасок	Скорость ферментации	Текстура	Вкус	Штаммы
Творог с высокой температурой нагревания	Устойчивость к фагам (3 ротации) Прекрасно работает при 28-32°C. Свежий вкус. Гарантированное КОЕ в готовом продукте	MS 03X FQ	Высокая	Мягкая	Выраженный/ Сильно выраженный	*Lactococcus lactis* ssp. *lactis;* *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris;* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis biovar diacetylactis;* *Leuconostoc mesenteroides;* *Leuconostoc pseudomesenteroides;* *Streptococcus thermophilus.*
Творог традиционный	Устойчивость к фагам (3 ротации) Прекрасно работает при 28-32°C. Свежий вкус.	MW 03X QT	Высокая	Рассыпчатая, зерненая	Выраженный/ Сильно выраженный	*Lactococcus lactis* ssp. *lactis;* *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris;* *Lactococcus lactis* ssp. *lactis biovar diacetylactis;* *Leuconostoc mesenteroides;* *Leuconostoc pseudomesenteroides.*
Кварк	Устойчивость к фагам Сливочные ноты Нет газа	MWO 03X	-	Мягкая	Выраженный/ Сильно выраженный	*Lactococcus lactis* ssp. *lactis;* *Lactococcus lactis* ssp. *cremoris;*

ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ

4PROTECTION
Food Cultures with Protective Effect

Защитные культуры используются для «защиты», а точнее, биоконсервации продуктов питания. Защитные культуры основаны на использовании одиночных штаммов или их комбинаций, которыми обычно являются молочнокислые бактерии, так как известны их свойства в противодействии развитию патогенных для человека и видоизменяющих пищевые продукты микроорганизмов.

Защитные культуры обеспечивают требования к полезности продукта и продление срока годности пищевой продукции.

Культуры с защитным действием действуют посредством многочисленных биологических взаимодействий с пищевой матрицей и микроорганизмами, вызывающими порчу, присутствующими в пищевых продуктах, в особенности:



Занимают физическое пространство



Конкурируют за питательные вещества



Вырабатывают ингибирующие молекулы

food

Rennet, Lactic Bacteria and Probiotics since 1872
saccosystem.com

SACCO system









Название культур	Применение	Дозировка, Доз/100 л	Влияние на вкус	
LPR A LR B LR4 PD CLP C CPR 4P1 LPE LPRF	Вместе с закваской Обработка поверхности сыра Рассол Жидкость для хранения	1-10	Нет	**Против дрожжей и плесеней**
LC 4P1 LCP 4P2 MO N4P01 MO N4P02 MO L4P04 MO L4P05 DY 4P13	Вместе с закваской	0,5-2	Нет	**Против клостридий**
CNBAP LR B	Рассол Жидкость для хранения Сырое молоко	0,1 - 10	Нет	**Против псевдомонад и психотрофных бактерий**
BGP1	Против гетероферментативных и пропионибактерий	0,5-1	Нет	**Против гетероферментативных и пропионибактерий**

food

Наши форматы

Йогурт	Серии заквасок	Сухие	Замороженные
Резервуарный мягкий	Yo-mild или Y 42X A	•	
Резервуарный мягкий + арома	Y 359 C	•	
Резервуарный арома	Y 43X B или Y 45X B	•	•
Термостатный мягкий	Y 258 A или Y 259 A	•	
Термостатный традиционный	Y 278 F или Y 280	•	
Сметана	**Серии заквасок**	**Сухие**	**Замороженные**
Сметана сливочная и ароматная	MOS 235 D	•	
Сметана мягкая	MOS 33X E	•	•
Сметана арома	MS 33X EN	•	•
Сметана экстра арома	M 43X R		•
Ряженка	**Серии заквасок**	**Сухие**	**Замороженные**
Ряженка	ST 44X или ST 33X SERIES	•	•
Кефирный продукт	**Серии заквасок**	**Сухие**	**Замороженные**
Традиционный сливочный	MS 145 DTV	•	
Традиционный вкус	MT 03X LX	•	
Традиционный мягкий	MT 03X LV	•	
Традиционный гутой	MT 372X	•	
Традиционный гутой мягкий	MT 43X ANV	•	
Современный густой	MT 430 AN	•	
	MS 33X EN	•	•

Полутвердые сыры	Серии заквасок	Сухие	Замороженные
Российский	MS 066 EM		•
	MT 09X FFM		•
Маасдам	MT 09X EFN		•
Голландский	MT 09X FDN		•
Твердые сыры	**Серии заквасок**	**Сухие**	**Замороженные**
Пармезан	YH 09x E	•	
	YH 09x F	•	
	YHL 09x E	•	
	YHL 09x F	•	
	SHL 09x E	•	
	SHL 09x F	•	
Эмменталь	MOT 09x FF	•	•
	MOT 09x EF	•	
	MOT 09x EE	•	
Паста Филата	**Серии заквасок**	**Сухие**	**Замороженные**
Пицца сыр	ST REGINA S	•	•
Сулугуни	ST REGINA M	•	•
Свежая моцарелла	ST 07X	•	•

Кислотно-коагулированные сыры	Серии заквасок	Сухие	Замороженные
Творог с высокой температурой нагревания	MS 03X FQ		•
Творог традиционный	MW 03X QT	•	
Кварк	MWO 03X	•	•
Защитные культуры	**Серии заквасок**	**Сухие**	**Замороженные**
Защитные культуры для всех типов продуктов	LPR A	•	•
	LR B	•	•
	LR4 PD	•	
	CLP C	•	
	CPR 4P1	•	
	LPRF	•	
	LC 4P1	•	
	LCP 4P2	•	•
	MO N4P01	•	
	MO N4P02	•	
	MO L4P04	•	
	MO L4P05	•	•
	DY 4P13	•	•
	CNBAP	•	
	LR B	•	
	BGP1	•	

SACCO system

01.24

Свяжитесь с нами, чтобы найти лучшее решение для вашего бизнеса!

office.uniline@yandex.ru
info@saccosystem.com

www.uniline.com.ru
+7 (495) 790-53-90

Юнилайн
г. Москва, Щелковское шоссе,
100, корп.1, офис 3109