# Lyocarni: закваски и защитные культуры

A COMPANY OF SACCO SYSTEM

SACCO




**Lyocarni** — это линейка заквасок и защитных культур для переработки мяса, **«Сделано в Италии»**.
Они обеспечивают безопасность и сенсорное качество мясных продуктов.
Лучшие и безопасные переработанные мясные продукты для счастья клиентов.
Sacco — гибкая компания, уделяющая пристальное внимание запросам и требованиям наших клиентов, наши технологи помогают создавать индивидуальные решения для разработки новых продуктов.

## МЯСНЫЕ КУЛЬТУРЫ LYOCARNI

Наши закваски способствуют безопасности и особым сенсорным качествам ваших продуктов, сохраняя при этом ваш собственный производственный процесс. Закваски — это полезные бактерии и часть барьерной технологии, которая является важным инструментом для производства безопасных, однородных и стабильных в хранении ферментированных и/или вяленых мясных продуктов.

| ТИП ПРОДУКТА | ХАРАКТЕРИСТИКИ КУЛЬТУР | ЦЕННОСТЬ |
|---|---|---|
| Традиционные ферментированные колбасы<br><br>Колбасы быстрой ферментации | Медленная ферментация для более выраженного вкусообразования и развития устойчивого красного цвета.<br><br>Быстрая ферментация для короткого времени обработки, при этом обеспечивает достаточное формирование вкуса и цвета. | Решение «все в одном»:<br><br>- Повышение безопасности продукта за счет использования штаммов, продуцирующих бактериоцин, действующих против Listeria monocytogenes.<br><br>- Повышение сенсорных качеств за счет использования дополнительных стафилококков для улучшения цвета и формирования вкуса. |
| Целые вяленые мышцы<br><br>Сырой вяленый окорок | Поддержка контроля за загрязняющей микробиотой и развитие цвета. | |
| Ветчина вареная<br><br>Эмульгированные колбасы<br><br>Сырые рубленые колбаски | Ингибирование патогена Listeria monocytogenes путем выработки бактериоцина.<br><br>Подавление местной микробиоты путем конкурентного исключения. | |