

SACCO system
Supporting food culture & life

CHOICE
Food cultures for plant-based

Решения для ферментированных продуктов на растительной основе



Содержание

VCHOICE
Food cultures for plant-based

Закваски, разработанные специально для ферментированных продуктов на растительной основе

- ПОЛНЫЙ АССОРТИМЕНТ ЗАКВАСОК ДЛЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ
- ЗАКВАСКИ ДЛЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ СПРЕДОВ
- КУЛЬТУРЫ ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ВКУСА И ОЩУЩЕНИЯ ВО РТУ
- ПРОБИОТИКИ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТА
- СОЗДАЙТЕ СВОЮ ОРИГИНАЛЬНУЮ РЕЦЕПТУРУ
- СЕРТИФИКАТЫ

- SACCO SYSTEM В МИРЕ

ПОЛНЫЙ АССОРТИМЕНТ ЗАКВАСОК ДЛЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ

Наша линейка **V Choice** разработана для создания улучшенного вкуса, оптимальной текстуры и улучшенного профиля питательных веществ.

V Choice — это ассортимент пищевых культур, состоящий из отобранных и контролируемых гипоаллергенных штаммов, не содержащих лактозу и другие аллергены, указанные в Регламенте (ЕС) 1169/2011, не содержащих продукты животного происхождения. Это идеальные культуры, которые обеспечивают развитие текстуры, вкуса и аромата.

V Choice гарантирует:

быстрое сквашивание

развитие приятного вкуса

улучшенная текстура

низкое пост-окисление



Ассортимент культур V Choice для продуктов на растительной основе

Линейка **V Choice** обеспечивает контролируемое и равномерное производство ферментированных продуктов растительного происхождения любого типа (термостатных, резервуарных, с высоким содержанием белка, питьевых, ложковых, спредов и т.д.)

Все культуры доступны в виде лиофилизированных культур прямого внесения (Lyofast).

		БОБОВЫЕ ОСНОВЫЕ (соя, горох, нут, бобы)	ЗЛАКОВЫЕ ОСНОВЫ (овес, рис)	ОРЕХОВЫЕ ОСНОВЫ (кокос, миндаль, кешью)
ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ	V ESSENTIAL	★★★	★★	
	V MILD	★★★	★★	★★
	SY 1		★★	★★
	V STV 10	★★★	★	★
	SY 42	★★★	★★	★★
	V SAB 1	★	★	★★★
	SYAB 1	★	★	★
	V MO 01	★	★	★
	V M01 N	★★	★★	★★★
ДОП КУЛЬТУРЫ	V BGP 93	★★	★★	★★
	V LR 4PD	★	★	★★★
ПРОБИОТИЧЕСКИЕ КУЛЬТУРЫ	V BLC 1	★★	★	★
	V CRL 1505	★★★	★	★
	V SYNBIO 100			★★★
	V VITALYS			★★★
	V LP LDL			★★★

Примечание

★ Подходит

★★ Лучше подходит

★★★ Лучше всего подходит

ЗАКВАСКИ ДЛЯ РАСТИТЕЛЬНЫХ СПРЕДОВ

Улучшение качества спредов на растительной основе может быть достигнуто посредством микробной ферментации, поскольку молочнокислое брожение оказывает **положительное влияние на структуру и вкусовые свойства** за счет метаболизма и преобразования растительных ингредиентов в улучшенные продукты с уникальными вкусами, питательными характеристиками или измененной текстурой.

Наши термофильные и мезофильные культуры **V Choice** — лучший способ сформировать и разнообразить ваш портфель продуктов на основе растительных культур, позволяя вам стать законодателем моды на вашем рынке. Благодаря нашему ассортименту культур V Choice вы можете адаптировать вкус ваших продуктов в зависимости от матрицы и используемых технологий.



КУЛЬТУРЫ ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ВКУСА И ОЩУЩЕНИЯ ВО РТУ

Наши культуры V Choice для улучшения вкуса являются наилучшим решением для удовлетворения потребностей каждого потребителя в плане вкуса за счет оптимизации питательных свойств культивируемых на растительной основе продуктов.

Наши культуры V Choice для улучшения вкуса предназначены **для повышения интенсивности кислотных и летучих органических соединений** (часто связанных с развитием «молочных» вкусов), одновременно уменьшая неприятные растительные привкусы.



ПРОБИОТИКИ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ ЦЕННОСТИ ПРОДУКТА

Наши пробиотические решения идеально подходят для производства более полезного продукта на растительной основе путем улучшения ферментации или усиления вкуса и ощущения во рту ваших продуктов.

V CRL 1505
V BLC 1
V VITALYS
V SYNBIO 100
V LPLDL

Исследование показало, что *Bifidobacterium animalis ssp. lactis* BLC 1 компании Sacco System, содержащийся в ферментированном продукте на соевой основе, может выживать и размножаться в желудочно-кишечном тракте здоровых взрослых. Более того, его прием **изменил состав фекальной микробиоты таким образом, что оказал благотворное влияние на здоровье человека** (Wanatabe H. & Isono Y. 2012)



СОЗДАЙТЕ СВОЮ ОРИГИНАЛЬНУЮ РЕЦЕПТУРУ

Линейка V Choice использует принцип строительных блоков, предоставляя разработчикам продуктов уникальную возможность формировать свой индивидуальный портфель продуктов **за счет улучшения текстурных и сенсорных свойств**, сохраняя при этом питательные преимущества потребления ферментированных продуктов.



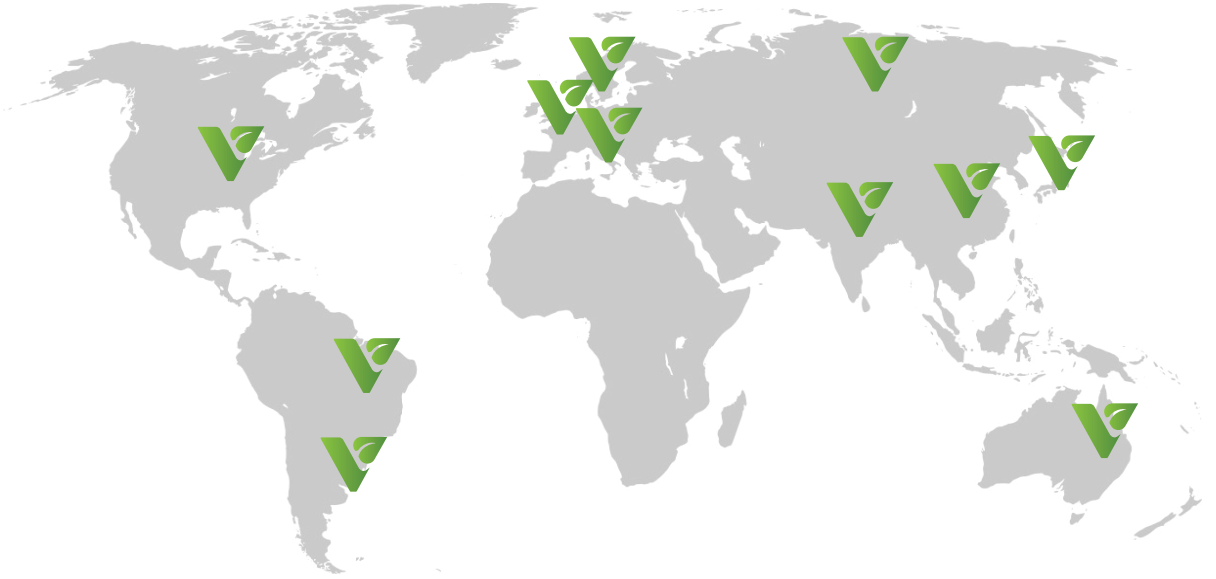
СЕРТИФИКАТЫ

Наша линейка **V Choice** сертифицирована на безопасность и соответствие требованиям:

- ✓ без молока и лактозы
- ✓ неживотного происхождения
- ✓ без аллергенов
- ✓ без сои



SACCO SYSTEM В МИРЕ



+6,500
Собственных штаммов в коллекции

40,000L
Объем ферментеров

+45
Пробиотических штаммов в производстве

4
Пилотных пр-ва до 200L

+90
Лет производства пробиотиков

+50
Партнерских Университетов

+110
Стран экспорта

8
Заводов

01/2025

SACCO system

Supporting food culture & life

CHOICE

Food cultures for plant-based

РЕШЕНИЕ ДЛЯ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ НА РАСТИТЕЛЬНОЙ ОСНОВЕ

info@saccosystem.com
www.saccosystem.com