

## Сметана в лучших традициях по современным технологиям

Сметана — традиционно славянский продукт. «Русские сливки» — так до сих пор величают этот продукт за границей, например, в Аргентине или США. Народы западной Европы широко используют этот продукт в своем ежедневном рационе, и не зря, ведь сметана содержит достаточное количество витаминов А, D, К, В, С, никотиновую кислоту РР, а также ценные для нашего организма микроэлементы – кобальт, кальций, медь, марганец, молибден.

Считают, что настоящей сметана становится после процесса созревания, когда сквашенные сливки охлажденные до температуры 4-6 °С выдерживают около суток. При такой температуре жиры, входящие в состав, кристаллизируются, белки набухают, сметана приобретает свойственную ей консистенцию и органолептику. Ее классический вкус и аромат обусловлен работой мезофильных молочнокислых и ароматобразующих стрептококков. Время приготовления продукта при классическом способе производства составляет 14-16 часов, не учитывая процесс созревания.

В современном мире производители вынуждены быть гибкими к условиям и требованиям рынка и перед некоторыми предприятиями стоит задача существенно сократить процесс производства продукции. При изготовлении кисломолочных продуктов наиболее времязатратный процесс — это сквашивание и созревание. Поэтому компания «DALTON biotecnologie s.r.l.» (Италия), имеющая более чем 30-летний опыт работы на молочном рынке и являющаяся одним из лидеров по производству заквасочных культур прямого внесения, а также ее украинский деловой партнер – ЗАО «Ковчег и Ко» предлагают для быстрого способа получения сметаны использовать многоштабовые закваски, в состав которых входят чистые термофильные стрептококки. Такой заквас-

кой является «Р0В 010» — заквасочная культура, применение которой при температуре 40-42 °С позволит сократить время сквашивания до 6 часов, при этом готовый продукт будет иметь плотную, густую консистенцию, чистый ярко-выраженный кисломолочный вкус и рН продукта будет в пределах 4,8-4,6.

Существует разновидность заквасочной культуры «Р0В 010», это культура «Р0В АВС 010», которая содержит в своем составе уникальное сочетание таких незаменимых микроорганизмов как *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium bifidum*, что позволит позиционировать сметану как био-продукт.

Кроме предложенных выше заквасочных культур компания «Ковчег и Ко» в своем арсенале имеет большой ассортимент культур для производства молочной продукции:

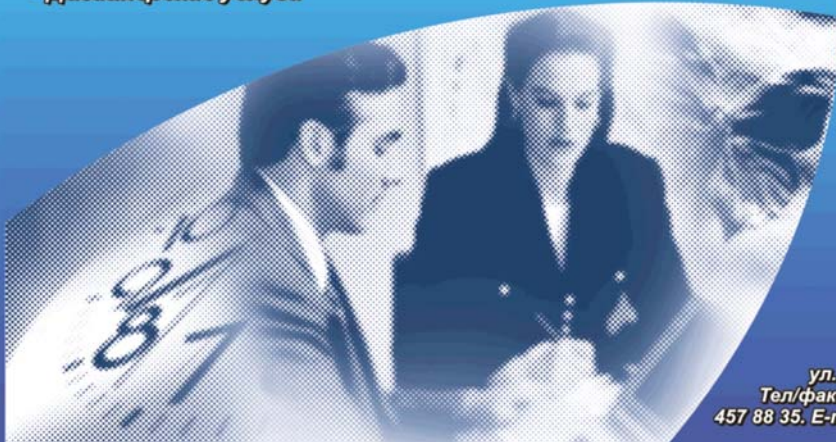
1. Мезофильные гомоферментативные и гетероферментативные культуры для цельномолочной продукции и сыров;
2. Термофильные стрептококки для производства вязких кисломолочных продуктов, а также мягких, полутвердых и твердых сыров с высокой температурой второго нагревания;
3. Смеси мезофильных и термофильных культур для вязких цельномолочных продуктов и сычужных сыров;
4. Пробиотические культуры различного видового состава;
5. Культуры пропионовокислых бактерий различного видового состава.

Специалисты компании «DALTON biotecnologie» и ЗАО «Ковчег и Ко» всегда рады сотрудничеству и готовы обеспечить производителей молокоперерабатывающей отрасли высоким уровнем технологической поддержки, которая гарантирует успешное внедрение заквасочных культур в промышленное производство.

**Технологический отдел молочного департамента**  
тел.: (044) 457-88-35

### Ингредиенты и технологии для молочной промышленности

- Заквасочные культуры прямого внесения (Dalton Италия)
- Стабилизационные системы для цельномолочной продукции
- Соли-плавители
- Вкусоароматические добавки и ароматизаторы
- Натуральные красители
- Нормативно-техническая документация
- Упаковочные материалы
- Дизайнерские услуги



03056, г. Киев,  
ул. Борщаговская, 145, оф. 170  
Тел/факс: (044) 457 70 78, 457 70 79,  
457 88 35. E-mail: office@kovcheg.kiev.ua

