

Юлія ТЕНЯ,

технолог молочного відділу ЗАТ «Ковчег і Ко»:

– Наша компанія є ексклюзивним представником італійського виробника «Dalton biotechnologie» – одного з лідерів у виробництві ліофільних заквашувальних культур прямого внесення.

У формуванні якості й видових особливостей кисломолочних продуктів вирішальне значення мають бактеріальні препарати.

Застосування заквасок прямого внесення у виробництві ферментованих молочних продуктів має низку переваг: вони прості у використанні, їх вносять у підготовлену суміш без попередньої активізації, знижують ризик бактеріального обсіменіння та зараження бактеріофагом, а також забезпечують отримання продукту із тривалішим терміном реалізації.

Компанія «Dalton» створює стартові заквашувальні культури, до яких входить увесь асортимент мезофільних гомоферментативних і гетероферментативних культур, термофільних стрептококів, суміші мезофільних і термофільних мікроорганізмів для виробництва цільномолочних продуктів та сирів.

На сьогоднішні найбільшу популярність мають закваски для виробництва традиційних для нашого регіону продуктів – сметани, ряжанки, кефіру. Нині споживачі віддають перевагу кисломолочним продуктам, які мають густу консистенцію та не гострий, трішки кислуватий смак, тож і виробники висувають відповідні вимоги до заквасок, які безпосередньо впливають на ці параметри. Закваски «Dalton», які пропонує наша компанія, поєднують оригінальне співвідношення штамів мікроорганізмів, які виробляють молочну кислоту, аромат ацетальдегіду та достатню кількість полісахаридів, що значно підвищує в'язкість і густину продукту, тому не треба додатково застосовувати стабілізаційні системи для покращення консистенції готового продукту.

Узимку та навесні спостерігається підвищена зацікавленість споживачів продуктами, які зміцнюють імунітет і мають оздоровчий ефект. Тому дещо зростає попит на заквашувальні культури, які містять у своєму складі пробіо-



Robiola

тики, а саме *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium bifidum* та ін. Пробіотичні культури різного видового складу представлені такими заквасками, як «LA», «POB ABC 010». Ці закваски допомагають збагатити продукти корисними бактеріями, які нормалізують мікрофлору шлунково-кишкового тракту людини, запобігають дисбактеріозу.

Нині, на мою думку, найсуттєвішою проблемою у сфері застосування заквашувальних культур, залишається якість сировини, з якої виробники змушені виготовляти кисломолочні продукти. На жаль, високий рівень забруднення молочної сировини сторонньою мікрофлорою, наявність у молоці інгібуючих речовин, залишків антибіотиків та враження виробництва бактеріофагами негативно впливають на роботу заквасок і, як наслідок, на якість готового продукту. Для зменшення впливу цих чинників ми пропонуємо культури з високою концентрацією бактерій, оскільки вони стійкіші до дії інгібуючих речовин. Постійна ротація штамів мікроорганізмів одного виду закваски допомагає запобігти ураженням бактерій різними фагами. Нині зусилля компанії «Ковчег і Ко» спрямовані на розробку та впровадження прогресивних технологій, які відповідають міжнародним стандартам, а також потребам українського ринку.

03056, м.Київ,

вул.Борщагівська,145, офіс 170

Тел./факс: +38(044)457-7078, 457-7079

e-mail: kovcheg@kovcheg.kiev.ua,

www.kovcheg.kiev.ua

**Зробимо Світ
смачніше та безпечніше разом**