

# Компания “Ковчег и Ко”: особенности технологии производства традиционных видов сыров с повышенным уровнем молочнокислого процесса для украинского сыродельного рынка

Среди основных направлений отечественного рынка сыроделия сегодня можно обозначить продолжающуюся реструктуризацию собственности, техническую модернизацию производства, внедрение новых технологий, выпуск инновационных продуктов. Большинство лидеров украинской сыродельной индустрии намерены в будущем наращивать объемы производства сыров и расширять их ассортиментные ряды, не забывая при этом и о традиционных сортах, составляющих на данный момент основу производства любого сыродельного завода.

**Е.М. Капорина,**  
технолог ЗАО “Ковчег и Ко”

**В** настоящее время постоянным спросом у потребителей пользуются сыры с относительно недолгим сроком созревания, формируемые насыпью, с повышенным уровнем молочнокислого брожения типа “Российского”, “Звенигородского” и “Витязя”. 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, и ее украинский деловой партнер — ЗАО “Ковчег и Ко” предлагают производителям перспективные решения вопросов производства на основе применения современных технических и биотехнологических решений.

Компанией DALTON были созданы стартовые заквасочные культуры, которые разработаны с учетом специфики сыров с относительно недолгим сроком созревания. В специальной комбинации они позволяют получать всегда стабильное и соответствующее стандарту качество готового продукта, не изменяющееся в процессе хранения.

Новинки стартовых культур представлены несколькими образцами комбинированных мезо-термофильных заквасок



под общим названием GLHF, имеющих в своем составе *Streptococcus salivarius ssp thermophilus* и мезофильные гетероферментативные лактококки *Lactococcus lactis ssp lactis*, *Lactococcus lactis ssp cremoris*, *Lactococcus lactis ssp biovar diacetylactis* в различных количественных соотношениях. Данные заквасочные культуры уже с успехом применяются украинскими сыроделами при производстве сыров типа “Российского” и “Витязя”.

Для традиционного вида сыра “Звенигородского” разработана заквасочная культура GLA, состоящая из *Lactococcus lactis ssp lactis*, *Lactococcus lactis* и

*Lactobacillus acidophilus*, гарантирующая интенсификацию процесса созревания и стабильный вкус готового продукта при его хранении и реализации.

Специалисты компаний DALTON BIOTECNOLOGIE и ЗАО “Ковчег и Ко” всегда рады сотрудничеству с молокоперерабатывающими предприятиями Украины и готовы передать накопленный опыт и знания, а также образцы культур для испытаний.

**03056, г. Киев**  
**ул. Борщаговская, 145, оф. 170**  
**тел/факс: (044) 457-88-35, 457-70-78**  
**e-mail: milk@kovcheg.kiev.ua**