

Заквасочные культуры от компании “Ковчег & Ко”

ЗАО “Ковчег & Ко” на молочном рынке Украины с 2002 года. Усилия компании направлены на разработку и внедрение прогрессивных технологий, которые полностью отвечают международным стандартам, а также специфике украинского рынка.

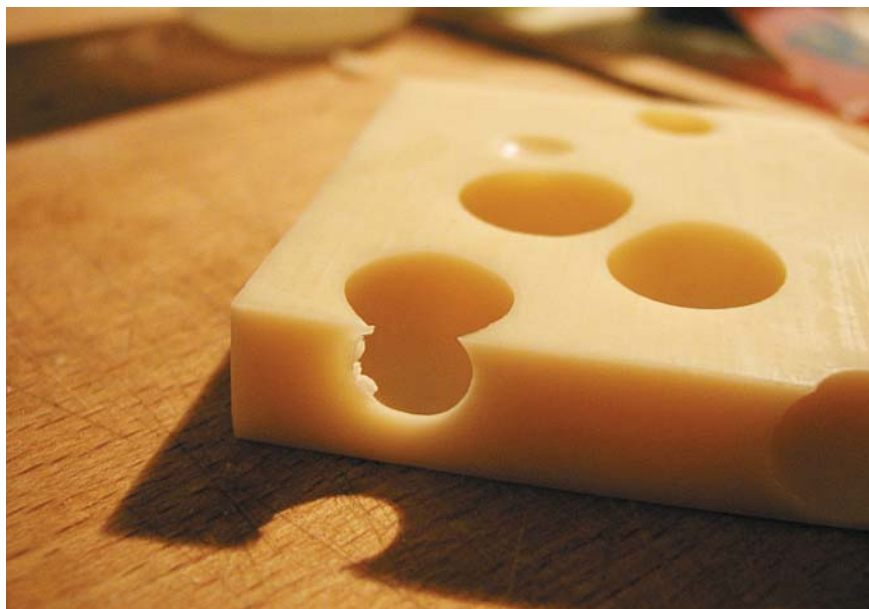
ЗАО “Ковчег & Ко” — эксклюзивный представитель итальянской фирмы DALTON BIOTECNOLOGIE, которая является одним из лидеров по производству лиофильных заквасочных культур прямого внесения, сред и культур для приготовления производственных заквасок, а также молокосвертывающих ферментов

Капорина Е.М.,

технолог компании “Ковчег & Ко”

Одно из наиболее перспективных направлений молочной промышленности — сыродельная отрасль. Несмотря на то, что сыры достаточно давно входят в рацион питания населения, вкусовые пристрастия каждого нового поколения формируются на продуктах представленного в настоящее время ассортимента. Многие потребители в последнее время отдают предпочтение различным видам сыров элитной группы как зарубежных производителей, так и отечественных. Отечественные производители успешно освоили известные виды элитных сыров зарубежных производителей, а также внедрили в производство свои оригинальные разработки.

Отличительной особенностью сыров с высокой температурой второго нагревания является своеобразный вкус и рисунок, состоящий из глазков различных размеров — от 5 до 25 мм. При оценке качества таких сыров большое значение отводится рисунку. Особенность производства — два типа брожения, молочнокислое и пропионовокислое, которое осуществляется за счет поэтапного развития молочнокислых и пропионовокислых бактерий. На первом этапе идет развитие мезофильных лактококков, затем термофильных стрептококков и палочек, и при помещении сыров в бройдильную камеру развиваются пропионовокислые бактерии. Компания-производитель DALTON BIOTECNOLOGIE предлагает несколько видов заквасочных культур, предназначенных для выработки твердых сыров с пропионовокислыми бактериями с различными вариациями температуры второго нагревания, разработанных с учетом специфики сырьевых особенностей молочного рынка Украины и вкусов наших потребителей. Специальная закваска EMMENTAL состоит из бактерий *Lactococcus lactis* subsp *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp *cremoris*, *Streptococcus salivar-*



ius subsp.*thermophilus*, *Lactobacillus delbrueckii* subsp *bulgaricus* и *Lactobacillus helvetic*. Закваска Propionici состоит из *Propionibacterium freudenreichii* subsp. *Shermani*. Данные штаммы пропионовокислых бактерий характеризуются хорошей термоустойчивостью, способностью достаточно сильного газообразования, но развиваются только при температуре бройдильной камеры, т.е. дают возможность, комбинируя закваски, контролировать уровень образования двуокси углерода и пропионовой кислоты, что в свою очередь позволяет достичь максимального расширения ассортимента и безупречного качества готового продукта.

Компания-производитель DALTON предлагает несколько видов культур пропионовокислых бактерий, поэтому специалисты сыродельных предприятий могут выбрать культуры с различным уровнем образования двуокси углерода и пропионовой кислоты, что позволяет достичь максимального расширения ассортимента и безупречного качества готового продукта.

Заквасочные культуры фирмы DALTON BIOTECNOLOGIE представлены в следующем ассортименте:

- мезофильные гомоферментативные и гетероферментативные культуры для цельномолочных продуктов и сыров;
- термофильные стрептококки для производства вязких кисломолочных продуктов, а также мягких, полутвердых и твердых сыров с высокой температурой второго нагревания;
- смеси мезофильных и термофильных культур для вязких цельномолочных продуктов, сычужных сыров;
- пробиотические культуры различного видового состава;
- культуры пропионовокислых бактерий различного видового состава.

Специалисты компании “Ковчег & Ко” обеспечат производителей продуктов высоким уровнем технологической поддержки, которая гарантирует успешное внедрение заквасочных культур в промышленное производство.