

УДК 637.1

За скоростью будущее – бактериальные культуры AiBi® Golden Time с ускоренным временем сквашивания: итоги первого года жизни на рынке

Наш век называют веком больших скоростей, и для такого утверждения есть все основания. Мы хотим быстро добираться до работы, чтобы нас быстро обслужили, чтобы пицца готовилась быстро... в общем, чтобы все было быстро. Тенденция к набору оборотов пронизывает буквально все сферы нашей жизни. Именно на нее и сделали ставку специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» при разработке новой линейки заквасочных культур AiBi® Golden Time, которые завоевывают все большую популярность у производителей молочной продукции России и стран зарубежья.

Руководитель группы технологов-разработчиков молочного направления ГК «СОЮЗСНАБ»:

«Благодаря сокращению продолжительности сквашивания новая серия культур AiBi® Golden Time дает нашим клиентам возможность вырабатывать продукт быстрее, а значит, более эффективно использовать мощности предприятия и снизить производственные издержки. Йогурт, ряженка, мацони сквашиваются за 3,5–4,5 ч; кефир, сметана, творог – за 5–6,5 ч! Несмотря на высокую скорость сквашивания, вся серия заквасок AiBi® Golden Time имеет отличный стоп-эффект и низкое пост-окисление. Добиться высокой скорости сквашивания удалось, включив в состав культур AiBi® Golden Time уникальную запатентованную композицию двух штаммов *Str. thermophilus* под названием Bi-Effectivus®. Она существенно улучшает органолептические показатели готовой продукции: придает ей премиальный кисло-молочный вкус с выраженной сливочной нотой, формирует оптимальную структуру и консистенцию, которая остается устойчивой и стабильной даже при повышенных механических нагрузках на сгусток.

Еще одно конкурентное преимущество использования заквасок AiBi® Golden Time – это исключение рисков развития патогенной микрофлоры за счет короткой адаптационной фазы раз-

вития закваски в молоке, что, в свою очередь, позволяет гарантировать высочайшую степень безопасности (микробиологической чистоты) кисло-молочной продукции. Этот параметр наряду с премиальным вкусом очень важен не только для производителей, но и потребителей, которые хотят купить по приемлемой цене полезные и вкусные продукты».

Именно ориентир на нужды производителей и предпочтения потребителей, а также анализ тенденций рынка, предшествовавший разработке линейки заквасочных культур AiBi® Golden Time, обусловил успех их дальнейшего продвижения.

Руководитель департамента продаж молочного направления ГК «СОЮЗСНАБ»:

«Заквасочные культуры AiBi® Golden Time за короткий период времени завоевали популярность как у российских, так и зарубежных производителей молочной продукции. За последние полгода по сравнению с аналогичным периодом 2015 г. продажи заквасочных культур увеличились на 35,8 %. На сегодняшний день более 150 предприятий России и стран СНГ используют для производства кисло-молочных продуктов закваски AiBi® Golden Time. Большой интерес к нашим заквасочным культурам проявляют производители Европы и США, где на волне тренда здорового питания традиционные русские кисло-молочные продукты буквально вошли в моду. Так, осуществляются поставки заквасочных культур AiBi® Golden Time для производства ряженки, сметаны и творога таким крупным американским производителям молочной продукции, как General Mills Inc, Schreiber Foods, Life Way, Fresh Made Inc. После многократных тестирований на производстве крупнейший производитель молочных продуктов США Fresh Made утвердил закупку всей линейки заквасок AiBi® Golden Time. В 2016 г. ГК «СОЮЗСНАБ» начала отгрузки в Ирландию и США заквасочной культуры AiBi® для производства бездрожжевого кефира.

Особой гордостью для нашей компании стала победа кефирного смузи

британского производителя, выпускаемого на заквасках AiBi®, в престижном конкурсе «Good Choice! Quality Food Awards» в номинации «Молочная продукция».

Интерес к российским кисло-молочным продуктам проявляют производители Китая и Индии. В частности, в Китае более 15 крупных молочных предприятий запустили производство новых видов продуктов – ряженки, мацони и бездрожжевого кефира – на заквасках AiBi® Golden Time. Китайские производители высоко оценили технологические характеристики заквасочных культур – возможность получения кисло-молочной продукции с премиальными органолептическими показателями и высокой степенью микробиологической чистоты при ускоренном времени сквашивания. В комплексе с заквасочными культурами линейки Golden Time китайские производители успешно протестировали и закупают защитные культуры AiBi®, которые помогают решить ряд проблем, связанных с сохранением качества кисло-молочной продукции при несоблюдении температурных режимов в процессе транспортировки и хранения, что особенно актуально в странах с жарким и влажным климатом.

Конечно, мы рады такому успеху линейки заквасочных культур AiBi® Golden Time, но в определенной мере он был ожидаемым, ведь закваски соответствуют всем международным стандартам качества, обладают отличным технологическим эффектом и имеют конкурентную стоимость».

Ассортимент линейки заквасок AiBi® Golden Time постоянно расширяется. В соответствии с актуальными тенденциями рынка в нем появляются новые культуры для питьевого йогурта, сметанных продуктов с заменой молочного жира, творога, вырабатываемого на автоматизированных линиях с обязательным всплытием сгустка при отваривании. Кроме того, специалисты ГК «СОЮЗСНАБ» готовы разработать заквасочные культуры в соответствии с индивидуальными запросами производителей.

P



Ллиофилизированные заквасочные культуры для кисломолочных продуктов

AiBi® Golden Time

серия заквасок со стремительным временем сквашивания,
более адаптированной работой в молочной/сливочной среде



Уникальная скорость
сквашивания кисломолочных
продуктов – от 3 часов!*



Высочайшая степень безопасности
продукта по микробиологической чистоте
за счет короткой лаг-фазы (от 30 минут)



Премиальный органолептический
профиль молочнокислых продуктов
Благодаря взаимно усиливающему действию
запатентованной композиции штаммов
молочнокислых бактерий Bi-Effectivus®

На правах рекламы

ВПП	Йогурт	Кефир	Ряженка	Сметана	Творог	Мацони	Творожный продукт	Сметанный продукт
Серия заквасок AiBi® Golden Time	LbS 22.44	LcLSY 40.44	S 4.44	LcLS 30.55	LcLS 30.44	LbS 22.55	LcLS 30.44	LcLS 30.55
Время сквашивания	3-4 часа	4,5-6 часов	3-4 часа	4-6 часов	3-5 часов	3-4 часа	3-5 часов	4-6 часов

* Для некоторых видов продуктов

Центральный Офис продаж:

+7 (495) 937 87 34

Региональные офисы в России и за рубежом – смотрите на сайте [www.ssnab.ru](http://ssnab.ru) (<http://ssnab.ru/contacts/contactoffices>)

Подробная информация

WWW.AIBI-SSNAB.RU

