

Заквасочная культура AiBi «Golden Time» 4.01 SWEET: выгодное решение для производителей молочной отрасли

Группа компаний «СОЮЗНАБ» представляет инновационную разработку, не имеющую аналогов на мировом рынке, – уникальную заквасочную культуру AiBi «Golden Time» 4.01 SWEET, которая позволяет выпускать 100 %-ные безлактозные кисломолочные продукты с высокой рентабельностью без установки специального дополнительного оборудования на производстве.

ИСТОКИ ПРОБЛЕМЫ

Большинство людей рождаются со способностью усваивать лактозу, ведь это самый важный источник энергии для детей до года. С возрастом или в результате болезней активность фермента лактазы может снижаться в большей или меньшей степени. В результате кишечные бактерии вызывают брожение молочного сахара, тем самым провоцируя вздутие живота.

Кроме того, активность фермента лактазы предопределена генетически и даже в большей степени этнически. Так, в Швеции и Дании переносимость лактозы встречается примерно у 3 % взрослых, Финляндии и Швейцарии – 16 %, Англии – 30 %, Франции – 42 %, а в странах Юго-Восточной Азии и у афроамериканцев в США – почти у 100 %! По данным профессора Е. Корниенко из Санкт-Петербургской государственной педиатрической медицинской академии, в центральных районах нашей страны распространенность лактазной недостаточности – 40 %, в южных районах – 54 %, у коренных жителей Крайнего Севера и горных районов юга – 88 % (в Москве и Санкт-Петербурге – 15–17 %).

Для производителя выпуск безлактозных молочных продуктов – это, прежде всего, возможность расширить ассортимент выпускаемой продукции и обрести новую потребительскую аудиторию. Однако далеко не все решаются на этот шаг, поскольку приходится вкладывать финансовые средства в дополнительное оборудование, расширять производственные площади.

В частности, при ферментном способе производства необходимо приобретать отдельные емкости для проведения гидролиза. Кроме того, возникает риск преждевременной порчи сырья в процессе длительной выдержки молока с ферментом.

При производстве молочных продуктов, в которых лактоза удалена полностью методом ультрафильтрации, производитель несет серьезные затраты, так как приходится закупать дорогостоящую систему ультрафильтрационных установок.

Инновационная разработка ГК «СОЮЗНАБ» полностью меняет подход к производству безлактозных кисломолочных продуктов!

Уникальная заквасочная культура AiBi «Golden Time» 4.01 SWEET, полученная из природных источников, позволяет выпускать 100 %-ные безлактозные кисломолочные продукты с высокой рентабельностью без установки специального дополнительного оборудования на производстве.

Используя заквасочную культуру AiBi «Golden Time» 4.01 SWEET, производитель:

- получает безлактозные кисломолочные продукты без применения дополнительного оборудования для ультрафильтрации молока и ферментных препаратов;
- экономит время при производстве безлактозных кисломолочных продуктов за счет исключения процесса гидролиза до ферментации;
- исключает риск возникновения преждевременной микробиологической порчи продукта;
- не несет дополнительной информации на упаковку, тем самым исключая вопросы к составу продукта со стороны покупателя;
- получает значительную экономическую выгоду.

Дополнительное преимущество при использовании заквасочной культуры AiBi «Golden Time» 4.01 SWEET заключается

в придании кисломолочным продуктам приятной сладковатой ноты, которая позволяет нивелировать излишне кислый вкус, нарастающий в процессе хранения как в детских продуктах питания, так и в традиционных кисломолочных продуктах.

ЗАКВАСОЧНАЯ КУЛЬТУРА AiBi «GOLDEN TIME» 4.01 SWEET

Штаммы заквасочной культуры AiBi «Golden Time» 4.01 SWEET получены селекционным путем из фрукта личи, привезенного из южной провинции Китая, и не являются генно-модифицированными. Закваска обладает природной высокой β-галактозидазной способностью в отношении лактозы молока, гидролизует ее до глюкозы и галактозы на 100 %. Кроме того, культура не провоцирует рост кислотности в процессе хранения кисломолочного продукта.

В составе AiBi «Golden Time» 4.01 SWEET штаммы *Streptococcus thermophilus*. Общая клеточная концентрация не менее $1 \cdot 10^{10}$ КОЕ/г.

Благодаря штаммам, полученным из природных источников, заквасочная культура AiBi «Golden Time» 4.01 SWEET расщепляет лактозу, содержащуюся в молоке в количестве 4,6–4,7 %. Оптимальная температура ферментации при производстве безлактозных кисломолочных продуктов – от 25 до 36 °С. После созревания и хранения на вторые сутки содержание лактозы в продукте менее 0,001 %, что соответствует техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).

Чтобы понять, за счет чего достигнуты столь грандиозные результаты, давайте обратим внимание, как протекает процесс сквашивания со стандартной закваской. Клетки, находясь в молочной среде, сбраживают лактозу лишь частично, поскольку фермент β-галактозидаза, который расщепляет лактозу на глюкозу и галактозу, продуцируется клеткой внутри себя. Поэтому лактоза сбраживается в продукте в количестве 1 %. Таким образом, в готовом кисломолочном продукте лактозы остается порядка 3–4 %.

А как же работают клетки в новой закваске AiBi «Golden Time» 4.01 SWEET? Здесь процесс распада лактозы происходит как внутри, так и снаружи клетки под действием фермента β-галактозидазы. Уникальность штаммов заключается в гиперспособности клеток.

AiBi «Golden Time» 4.01 SWEET может использоваться как самостоятельная культура, так и совместно с другими заквасочными культурами любого производителя. В качестве самостоятельной культуры обеспечивает кисломолочным продуктам густую, вязкую консистенцию и умеренный кисломолочный вкус.

AiBi «Golden Time» 4.01 SWEET прошла успешные лабораторные испытания не только в России, но и за рубежом. 15 крупных производителей Китая уже используют культуру для нивелирования излишне кислого вкуса в йогурте. В Швейцарии сейчас проходят выработки безлактозной продукции с применением AiBi «Golden Time» 4.01 SWEET на крупных молочных предприятиях. После выставки IFT в Лас-Вегасе (США) культуру заказали для производства кисломолочных безлактозных и низколактозных продуктов ряд американских производителей.

Специалисты ГК «СОЮЗНАБ» готовы оказать технологическую помощь и предоставить образцы заквасочной культуры AiBi «Golden Time» 4.01 SWEET.

AiBi® Golden Time

Заквасочная культура AiBi Golden Time 4.01 SWEET



БЕЗлактозные продукты **БЕЗ** затрат и смены оборудования

Самое экономически выгодное на сегодняшний день производство безлактозных кисломолочных продуктов!



На правах рекламы



Не требуются оборудование для ультраfiltrации молока и ферментные препараты



Быстрое производство за счет исключения процесса гидролиза до процесса ферментации



Отсутствие риска преждевременной микробиологической порчи продукта



Улучшение вкусовых качеств кисломолочных продуктов – мягкий сладковатый вкус без внесения сахара и нарастания кислоты в процессе хранения продукта



Может использоваться как самостоятельная культура (обеспечивает густую, вязкую консистенцию и умеренный кисломолочный вкус) или совместно с другими заквасочными культурами

Характеристика штаммов заквасочной культуры AiBi Golden Time 4.01 SWEET

- Получены селекционным путем из фрукта личи, привезенного из южной провинции Китая, и не являются генно-модифицированными.
- Обладают природной гипер-β-галактозидазной способностью в отношении лактозы молока, гидролизуют ее до глюкозы и галактозы на 100%.

Центральный Офис продаж:

+7 (495) 937 87 34

Региональные офисы в России и за рубежом – смотрите на сайте www.ssnab.ru (<http://ssnab.ru/contacts/contact-offices>)

Подробная информация

WWW.AIBI-SSNAB.RU