

ЗАКВАСКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ЙОГУРТА – ТРАДИЦИОННОЕ КАЧЕСТВО ПО ИННОВАЦИОННОЙ ТЕХНОЛОГИИ

ГК «СОЮЗСНАБ» представляет линейку заквасочных культур AiBi® для производства йогурта, которые позволят производителю моделировать как вкусовые характеристики продукта, так и скорость его производства, выбирая стандартное время сквашивания или ускоренное – за 4–5 ч.

Натуральный, питьевой, десертный, с плотной консистенцией или легкий и воздушный, с выраженным кисломолочным вкусом или нежно-сливочный – наблюдая такое йогуртовое изобилие на магазинных полках, трудно поверить, что еще каких-то 20 лет назад россияне смотрели на этот заморский продукт как на диковинку. Страна полюбила йогурт, причем полюбила настолько, что сегодня эксперты считают его одним из самых перспективных продуктов России с точки зрения увеличения продаж. Для выпуска различных видов йогурта с разнообразными вкусовыми оттенками и реологическими характеристиками предлагается линейка заквасочных культур AiBi®, специально разработанная с учетом предпочтений российских потребителей.

ЛИНЕЙКА ЗАКВАСОЧНЫХ КУЛЬТУР С КЛАССИЧЕСКИМ ВРЕМЕНЕМ СКВАШИВАНИЯ

Закваски AiBi® представляют собой смесь лиофилизированных концентрированных заквасочных культур (*Streptococcus thermophilus* и *Lactodacillus bulgaricus*). В 1 г заквасочной культуре содержится не менее 1×10^{10} молочнокислых микроорганизмов.

Вязкие штаммы *Streptococcus thermophilus* обеспечивают плотную структуру и вязкую консистенцию йогурту. Набор штаммов подобран с учетом максимального восстановления структуры сгустка после механической нагрузки. Их использование позволяет снизить дозировку внесения стабилизаторов, что обеспечивает снижение себестоимости продукции. Наличие в составе заквасок болгарской палочки *Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*, обладающей низкой постокислительной активностью, обеспечивает разные степени насыщенности аромата и вкуса в йогуртах. Закваски подходят для резервуарного и термостатного способов производства йогурта. Каждая заквасочная культура AiBi® для йогуртов имеет фагоальтернативный вид с идентичной микрофлорой.

Ассортимент и описание

Закваска AiBi 22.11 R2 очень популярна при производстве питьевого йогурта резервуарным способом. Она обеспечивает готовому продукту чистый умеренный кисломолочный вкус и аромат, свойственные традиционно кисломолочному продукту, придает плотную структуру, вязкую густую консистенцию.

Закваска AiBi 22.11 R3 – универсальная заквасочная культура, применяется при производстве десертного йогурта резервуарным и термостатным способами производ-

ства. Она обеспечивает чистый, насыщенный кисломолочный вкус и аромат, придает готовому продукту плотную структуру, маловязкую, умеренно густую консистенцию.

Закваска AiBi 22.11 R5 – заквасочная культура, специально разработанная для производства десертного йогурта термостатным способом. Она формирует плотную, колкую структуру, слабвязкую консистенцию (при перемешивании густую, без тянущейся «нитки»), вкус и аромат чистые, освежающие, кисломолочные.

Рабочие температурные режимы данных заквасочных культур – от 35 до 43 °С. Заквасочные культуры AiBi серии LbS 22.11 R2, серии LbS 22.11 R3, серии LbS 22.11 R5 получили высокую оценку от производителей, которые вырабатывают кисломолочные продукты по разной технологии и с использованием различной сырьевой базы.

ЛИНЕЙКА ЗАКВАСОЧНЫХ КУЛЬТУР С УСКОРЕННЫМ ВРЕМЕНЕМ СКВАШИВАНИЯ

В дополнение к классической линейке заквасочных культур для йогурта в 2015 г. ГК «СОЮЗСНАБ» вывела на рынок закваски AiBi® Golden Time, которые обеспечивают следующие преимущества:

- ускоренное время сквашивания – 4–5 ч!
- высокий уровень безопасности;
- премиальный сливочный вкус и устойчивую к нагрузкам консистенцию.

В состав заквасок AiBi® Golden Time входит уникальная композиция двух штаммов *Str. thermophilus*, выделенных путем классической селекции из природных источников. Данная композиция запатентована под названием Vi-Effectivus®, что обозначает «двойной эффект». Двойной эффект заключается, во-первых, в стремительном времени сквашивания, что позволяет производителю эффективнее использовать производственные мощности, и, во-вторых, в придании йогурту премиального кисломолочного вкуса с выраженной сливочной нотой. Это особенно важно, например, при выпуске обезжиренной продукции или при использовании сырья с низкой биологической ценностью (молоко в период марта – апреля, когда ухудшается рацион питания коров и начинается массовый отел).

Использование молока с неполноценным белково-жировым составом также может привести к возникновению пороков консистенции готового продукта: разжижению сгустка во время хранения, отстою сыворотки, хлопьевидной, крупитчатой консистенции. Штаммы Vi-Effectivus® позволяют решить эту проблему, они формируют оптималь-



ную структуру и консистенцию готового продукта, которая остается устойчивой и стабильной даже после интенсивного механического воздействия на сгусток. Дело в том, что композиция штаммов Bi-Effectivus® обеспечивает интенсивность синтеза экзополисахаридов, непосредственно участвующих в структурообразовании сгустка (придает ему эластичность, густоту, плотность и вязкость), даже при низкой биологической ценности молока. В качестве источника питания штаммов Bi-Effectivus® выступает только лактоза, а ее содержание в молоке меньше всего подвергается колебанию в разносезонье. За счет высокой экзополисахаридной активности и хорошего стоп-эффекта закваски для йогурта AiBi® Golden Time обеспечивают низкое постокисление в готовом продукте на протяжении всего срока его годности. Соответственно, максимально снижается риск нарушения вязкости продукта.

Высокий уровень безопасности

Культивирование молочнокислых микроорганизмов осуществляется в специальной молочной среде с активными стимуляторами роста бактерий. Благодаря короткой адаптационной фазе развития закваски в молоке исключаются риски развития патогенной микрофлоры. Это обеспечивает высокий уровень микробиологической чистоты готовой продукции, что особенно актуально в настоящее время, когда производители заинтересованы в выпуске кисломолочной продукции с продолжительными сроками годности (для йогурта, как минимум, 21 сут).

Ассортимент и описание

Закваска AiBi Golden Time 22.44 – универсальна: подходит как для питьевого, так и для десертного йогурта, в том числе термостатного способа производства, обеспечивает плотную густую консистенцию, в меру короткую структуру. **Закваска AiBi Golden Time 22.40** разработана для питьевого йогурта, произведенного резервуарным способом, готовому продукту придает густую вязкую консистенцию.

Закваска AiBi Golden Time LbS 22.34 рекомендована для питьевого йогурта, произведенного резервуарным способом, готовому продукту придает густую высоковязкую консистенцию.

Современная научно-техническая база ООО «Зеленые линии», высококвалифицированные специалисты с многолетним опытом создания бактериальных культур, а также широкий выбор природных штаммов (более 3000 разновидностей) – главные слагаемые успешной разработки инновационных заквасочных культур, которые позволяют производителям решать самые разнообразные технологические задачи и выпускать продукцию, соответствующую современным тенденциям рынка. 💧

Центральный офис ГК «СОЮЗСНАБ»,
143405, Россия, МО, г. Красногорск,
Ильинский тупик, д. 6,
тел.: (495) 937-87-37 (многоканальный),
e-mail: mail@ssnab.ru, www.ssnab.ru



AiBi®
WWW.AIBI-SSNAB.RU



**Бактериальные культуры
для производства
кисломолочных продуктов**

Разработаны с учетом:

- традиций качества
- инноваций, которые диктует современность
- вкусов, любимых потребителями

143405, Россия, Московская область
г. Красногорск, Ильинский тупик, д. 6
www.ssnab.ru e-mail: mail@ssnab.ru

Центральный Офис продаж:

+7 (495) 937 87 34

