

Заквасочные и пробиотические культуры AiBi® для кисломолочных продуктов нового поколения

Быстро, безопасно, вкусно и полезно! Это характеристики производственного процесса и готовой кисломолочной продукции, выработанной на заквасках AiBi® Golden Time и пробиотиках AiBi®. Специалисты «СОЮЗНАБ» ввели ряд инноваций в разработку бактериальных культур, позволяющих по-новому взглянуть на традиционные кисломолочные продукты – значительно ускорить и повысить безопасность их производства, обеспечить премиальный вкус и обогатить функциональными свойствами.

Использование в производстве заквасочных культур AiBi® Golden Time позволяет:

- ускорить время сквашивания кисломолочной продукции (от 3 ч*);
- гарантировать высокий уровень безопасности;
- обеспечить премиальный сливочный вкус кисломолочных продуктов.

В составе заквасочных культур AiBi® Golden Time – запатентованная комбинация штаммов Vi-Effectivus™ (в переводе – двойной эффект). Штаммы отобраны путем классической селекции из природных источников, обладают уникальными функциональными и органолептическими свойствами. Они позволяют:

- сократить время сквашивания;
- улучшить вкусовые характеристики готового продукта;
- сформировать оптимальную структуру и консистенцию готового продукта, которая отличается высокой устойчивостью к механическим воздействиям на сгусток и остается стабильной на протяжении всего срока годности кисломолочного продукта.

Помимо уникального состава инновационные характеристики заквасочных культур AiBi® Golden Time обусловлены использованием специальной молочной среды при культивировании молочнокислых микроорганизмов. Выращивание лактобактерий на этой среде позволяет сделать

их более адаптированными к последующему сквашиванию молока.

Применяя закваски AiBi® Golden Time, можно получить готовые кисломолочные продукты за максимально короткое время:

- йогурт, ряженку, мацони – за 3–4,5 ч;
- творожное калье, готовое к обработке, – за 5–6 ч;
- сметану и кефир – продукты с традиционно длительным временем сквашивания – всего за 5–7 ч!

Короткое время сквашивания помогает производителям эффективнее использовать производственные мощности, стабилизировать производственный цикл. И главное – за счет короткой адаптационной фазы развития закваски в молоке исключается риск развития патогенной микрофлоры. Таким образом, достигается высочайшая степень безопасности (микробиологической чистоты) кисломолочной продукции.

На сегодняшний день ассортимент заквасок серии AiBi® Golden Time включает в себя культуры для производства: йогурта, кефира, ряженки, творога, сметаны, мацони, бездрожжевых кефирных напитков.

Пробиотики AiBi® производятся на основе штаммов родов *Lactobacillus* и *Bifidobacterium*, выделенных из желудочно-кишечного тракта здоровых грудных младенцев. Они являются не только безопасными и функциональными для организма человека, но и технологичными в производстве продуктов питания. Пробиотические культуры AiBi® не обладают активными кислотообразующими свойствами, что является основным требованием для кисломолочных продуктов детского питания, обеспечивают высокую степень КОЕ в 1 г кисломолочного продукта даже на конец срока годности (не менее 10⁷ КОЕ/г). Это возможно благодаря наличию у пробиотиков AiBi® таких свойств, как:

- высокая степень устойчивости к экстремальным значениям

pH (3–10) и к желчным кислотам (до 2 %), которая позволит культурам выживать в агрессивной среде ЖКТ;

- высокая степень адгезии к клеткам кишечного эпителия, позволяющая закрепляться на стенках кишечника, колонизироваться и вытеснять патогенную флору.

Безопасность и функциональность выделенных специалистами НПО «Зеленые линии» штаммов родов *Lactobacillus* и *Bifidobacterium* были доказаны в ходе испытаний на базе Российского государственного медицинского университета им. Пирогова.

Помимо всех вышеперечисленных свойств, пробиотические культуры AiBi® обладают высокой технологичностью в производстве кисломолочных продуктов:

- хорошей растворимостью;
- стремительным развитием в продукте в процессе сквашивания.

Дальнейшие перспективные разработки в области создания пробиотических культур AiBi® будут осуществляться в непосредственной связи с запросами отечественных производителей молочной продукции и тенденциями рынка, которые сегодня все больше обращаются в сторону функционального питания.

Обратитесь к специалистам ГК «СОЮЗНАБ» за технологической поддержкой в отработке бактериальных культур AiBi® на Вашем предприятии, чтобы производить лучшие кисломолочные продукты, продукты нового поколения!



**Центральный офис
ГК «СОЮЗНАБ»
143405, Россия, МО,
г. Красногорск
Ильинский тупик, д. 6
тел.: (495) 937-87-37
(многоканальный)
факс: (495) 937-87-20
e-mail: mail@ssnab.ru
www.ssnab.ru**