

Заквасочные культуры AiBi® для мацони – вариации вкусов и скорости производства при традиционном качестве

Группа компаний «СОЮЗСНАБ» представляет линейку заквасочных культур AiBi® для производства мацони, которая позволяет производителям варьировать оттенки вкуса напитка в зависимости от региональных предпочтений потребителей, а также выбирать скорость производства (традиционное сквашивание или ускоренное за 3–4 ч).

Мацони – напиток кавказского происхождения, богат полезной кисломолочной микрофлорой, которую даже называют «бактериями молодости». Российский биолог Илья Мечников, изучая особенности жизни и питания кавказских долгожителей, установил, что они в избыточном количестве употребляли мацони. Благодаря своим полезным свойствам на сегодняшний день продукт очень распространен в России, Европе, а также странах Азии.

Для выпуска мацони с различными оттенками вкуса и аромата, учитывая предпочтения потребителей разных регионов и стран, ГК «СОЮЗСНАБ» предлагает линейку заквасочных культур AiBi®, отлично зарекомендовавшую себя на ведущих предприятиях молочной отрасли (см. таблицу). В дополнение к классической линейке в 2015 г. группа компаний вывела на рынок новинку – закваску AiBi Golden Time 22.55, которая позволяет сквашивать мацони за 3–4 ч!

Новинка вошла в линейку бактериальных культур AiBi® Golden Time, разработанных для всех видов кисломолочных продуктов. В состав культур включена композиция бактерий, выделенных путем классической селекции из природных источников, запатентованная под названием **Bi-Effectivus®**, что означает «двойной эффект»: стремительное сквашивание и премиальный кисломолочный вкус с выраженной сливочной нотой. Помимо данных эффектов, композиция **Bi-Effectivus®** обеспечивает оптимальную структуру и консистенцию готового продукта и позволяет решить проблемы низкого качества из-за сезонных колебаний белкового и жирового состава молока-сырья.

Стабильное качество независимо от сезона. Композиция штаммов **Bi-Effectivus®** обеспечивает интенсивный синтез экзополисахаридов, непосредственно участвующих в структурообразовании сгустка (придают 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.

Сливочный вкус низкожирных продуктов. При производстве низкожирных продуктов производители сталкиваются с такими проблемами, как «пустой», невыраженный вкус и аромат, а также недостаточно плотная консистенция. Закваска AiBi Golden Time 22.55 формирует «тело», позволяет получить плотную, колющуюся структуру, невязкую консистенцию, обеспечивает насыщенные кисломолочные вкус и аромат в продуктах с любой массовой долей жира.

Исключение рисков развития патогенной микрофлоры. При культивировании молочнокислых микроорганизмов для заквасок серии Golden Time используется специальная молочная среда с активными стимуляторами роста бактерий. Выращивание лактобактерий на этой среде не только позволяет адаптировать их к последующему сквашиванию молока в процессе производства кисломолочных продуктов, но и повышает эффективность сквашивания, сокращая лаг-фазу до 30 мин. За счет этого минимизируются риски развития патогенной микрофлоры, что гарантирует высокую степень безопасности – микробиологическую чистоту продукции. Это особенно актуально в настоящее время, так как произво-

дители заинтересованы в продуктах с продолжительными сроками годности.

Низкое постокисление. Известно, что продолжительное воздействие молочной кислоты на сгусток приводит к ослаблению плотности комплекса «экзополисахариды–белок–экзополисахариды» и нарушению прочности связей между элементами структуры кисломолочного продукта. Закваска AiBi Golden Time 22.55 обеспечивает низкое постокисление в готовом продукте на протяжении всего срока его годности за счет хорошего стоп-эффекта и высокой экзополисахаридной активности. Соответственно максимально снижается риск нарушения вязкости продукта.

Ускоренный процесс сквашивания. В состав закваски AiBi Golden Time 22.55 входят микроорганизмы *Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus casei*. Рабочие температурные режимы 42±2 °С, продолжительность сквашивания – 3–4 ч до рН 4,5–4,6 или кислотности 70–80 °Т.

Заквасочные культуры AiBi® для производства мацони за короткий период времени уже завоевали большую популярность не только среди российских производителей, но также в Европе, США и странах Азии.

Заквасочные культуры AiBi® выпускаются в ООО «Зеленые линии» – производственном подразделении группы компаний «СОЮЗСНАБ». Колоссальный практический опыт в создании бактериальных культур любой сложности и новейшая техническая база позволяют гарантировать стабильное качество продукции и внедрять инновационные решения в области микробиологии и биотехнологии, полезные для современного молочного производства. Широкий выбор природных штаммов (более 3000 разновидностей) позволяет создавать бактериальные культуры под любые требования производителей. Коллекция AiBi® не содержит генетически модифицированных микроорганизмов. Все штаммы безвредны для человека.

Классическая линейка заквасочных культур AiBi® для мацони

Наименование	Состав микрофлоры	Вкусоароматический профиль	Консистенция
Закваска LbS 22.11 K, 22.11 KF	<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus casei</i>	Чистый кисломолочный вкус и аромат традиционного мацони	Плотная, колющаяся структура и невязкая консистенция
Закваска LbS 22.11 V	<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus bulgaricus</i> , <i>Lactobacillus acidophilus</i> , <i>Lactobacillus casei</i>	Ярко выраженный кисломолочный вкус традиционного мацони с легким сливочным послевкусием	

**Центральный офис
ГК «СОЮЗСНАБ»
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**

Лиофилизированные заквасочные культуры для кисломолочных продуктов

AiBi® Golden Time

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



Уникальная скорость
свашивания 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

ВГП	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

Подробная информация

WWW.AIBI-SSNAB.RU

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