

ТРИ СЕКРЕТА ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ПРЕМИАЛЬНОГО ЙОГУРТА

Если ваша цель – совершенство, вы в конце концов замечаете, что это движущаяся мишень.
Джордж Фишер

Йогурт – один из самых популярных кисломолочных продуктов у россиян. Как утверждает статистика, сегодня его постоянно употребляет около 30 % населения. На прилавках магазинов – богатейший ассортимент йогуртов. Постоянно разрабатываются новинки с различными вкусовыми и биологически активными добавками, а также разнообразной консистенцией. Но инновации не ограничиваются категорией готовых продуктов, они распространяются и на производство заквасочных культур для йогуртов. В 2015 г. специалисты ООО «Зеленые линии» успешно завершили работу по созданию принципиально новой линейки заквасок AiBi® Golden Time. Эта серия бактериальных культур позволяет решить ряд традиционных проблем, с которыми обычно сталкиваются производители, и открывает новые возможности по ускоренному сквашиванию кисломолочной продукции (от 3 ч!), получению насыщенного сливочного вкуса даже в обезжиренных продуктах.

В основе высокой эффективности заквасочных культур AiBi® Golden Time – три секрета-инновации:

- запатентованная композиция штаммов под названием **Bi-Effectivus®**;
- специальная молочная среда с активными стимуляторами роста бактерий, на которой культивируются штаммы закваски;
- современное автоматизированное производство, исключающее влияние человеческого фактора.

Для производства йогуртов в линейке Golden Time создана закваска AiBi Golden Time LbS 22.44. Она универсальна: подходит как для питьевого, так и для десертного йогурта, в том числе термостатного; обеспечивает сквашивание продукта за 3–4 ч, плотную густую консистенцию, в меру короткую структуру.

Рассмотрим подробнее особенности работы закваски AiBi Golden Time LbS 22.44 в производстве йогуртов.

СТРЕМИТЕЛЬНОЕ ВРЕМЯ СКВАШИВАНИЯ И ПРЕМИАЛЬНЫЙ КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ВКУС

В состав закваски AiBi Golden Time LbS 22.44 входит уникальная композиция двух штаммов *Str. Thermophilus*, выделенных путем классической селекции из природных источников. Данная композиция запатентована под названием **Bi-Effectivus®**, что обозначает «двойной эффект». Это стремительное время сквашивания и премиальный кисломолочный вкус с выраженной сливочной нотой. Кроме того, композиция **Bi-Effectivus®** создает оптимальную структуру и консистенцию готового продукта, которая остается устойчивой и стабильной даже после интенсивного механического воздействия на сгу-

сток (прохождение через насосы и трубопроводы большой протяженности).

СТАБИЛЬНАЯ СТРУКТУРА ЙОГУРТА НЕЗАВИСИМО ОТ СЕЗОННЫХ КОЛЕБАНИЙ КАЧЕСТВА МОЛОКА

Структура йогурта на закваске AiBi Golden Time LbS 22.44 остается стабильной независимо от сезонных колебаний качества сырья. Как известно, состав молока изменяется в зависимости от времени года. Неблагоприятный период – в марте-апреле, когда снижается содержание белка и жира по причине ухудшения рациона и массового отела коров. Неполноценный белково-жировой состав молока влечет за собой появление пороков консистенции готового продукта: разжижение сгустка во время хранения, отстой сыворотки, хлопьевидная, крупитчатая консистенция.

Штаммы **Bi-Effectivus®** позволяют решить эту проблему. Они обеспечивают интенсивность синтеза экзополисахаридов, непосредственно участвующих в структурообразовании сгустка (формирование эластичности, густоты, плотности и вязкости), даже при низкой биологической ценности молока. Дело в том, что в качестве источника питания штаммов **Bi-Effectivus®** выступает только лактоза, а ее содержание в молоке меньше всего подвергается колебанию в разносезонье.

ФОРМИРОВАНИЕ ПРЕМИАЛЬНОГО СЛИВОЧНОГО ВКУСА В НИЗКОЖИРНЫХ ЙОГУРТАХ

В силу современных тенденций здорового питания и возрастающей популярности диетических продуктов производители зачастую сталкиваются с такими проблемами, как пустой, невыраженный вкус и аромат, а также недостаточно густая консистенция обезжиренных йогуртов. Закваски AiBi Golden Time LbS 22.44 позволяют сформировать «тело» в продукте, усилить сливочную ноту, благодаря чему обезжиренные йогурты воспринимаются на вкус как более жирные.

ПОВЫШЕНИЕ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ ЧИСТОТЫ ПРОДУКЦИИ

При культивировании молочнокислых микроорганизмов для заквасок AiBi® Golden Time используется специальная молочная среда с активными стимуляторами роста бактерий. Выращивание лактобактерий на этой среде позволяет не только сделать их более адаптированными к молоку-сырью, используемому в процессе производства кисломолочных продуктов, но и повышает эффективность сквашивания, сокращая лаг-фазу до 0,5 ч. За счет этого минимизируются риски развития патогенной микрофлоры, что гарантирует



высокую степень безопасности – микробиологическую чистоту готовой продукции. Это особенно актуально в настоящее время, когда производители заинтересованы в выпуске кисломолочной продукции с продолжительными сроками годности (для йогурта, как минимум, – 21 сут).

НИЗКОЕ ПОСТОКИСЛЕНИЕ И СТАБИЛЬНАЯ ВЯЗКОСТЬ

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. Закваски для йогурта AiBi Golden Time LbS 22.44 обеспечивают 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.

ВЫСОКОТЕХНОЛОГИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Современная инновационная научно-техническая база ООО «Зеленые линии» и высококвалифицированные специалисты с многолетним опытом создания бактериальных культур делают возможными реализацию совершенно новых решений в области микробиологии и биотехнологии, полезных для современного молочного производства. Широкий выбор природных штаммов (более 3000 разных по функционалу штаммовых разновидно-

стей) позволяет создавать культуры под любые требования производителей.

ПРИЗНАНИЕ НА МИРОВОМ УРОВНЕ

Заквасочные культуры AiBi® Golden Time за короткий период времени завоевали популярность не только среди российских производителей, но также в странах Азии, Европы, США. В частности, в Китае уже более 10 предприятий выпускают йогурты на закваске для йогурта AiBi Golden Time LbS 22.44. В силу высокой загруженности производства, китайским производителям особенно важно максимально короткое время ферментации, чтобы произвести как можно больший объем продукции на имеющемся оборудовании. Помимо технологичности закваски для йогурта AiBi Golden Time LbS 22.44, китайские производители отмечают насыщенные вкус и аромат йогурта и даже называют закваску «ароматной»!

Специалисты ООО «Зеленые линии» планируют расширять линейку заквасок AiBi® Golden Time для йогуртов в соответствии с запросами как отечественных, так и зарубежных производителей молочной отрасли. 💧

*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*



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

