

УДК 637.1

# Заквасочные культуры AiBi® Golden Time

## для производства сметаны: премиальные органолептические показатели и гарантия стабильного качества

Новая серия заквасочных культур AiBi® Golden Time для всех видов кисломолочных продуктов, разработанная в ООО «Зеленые линии», производственном подразделении ГК «СОЮЗСНАБ», – это инновация в области биотехнологии в России.

**Отличительные особенности заквасочных культур AiBi® Golden Time:**

- сокращение продолжительности сквашивания;
- формирование премиального сливочного вкуса;
- формирование оптимальной структуры и консистенции готового продукта;
- гарантия стабильного качества готового продукта (независимо от сезонных колебаний молока-сырья).

В ноябре–декабре 2015 г. прошли испытания новой линейки AiBi® Golden Time на нескольких предприятиях молочной отрасли. Результаты тестирования показали, что культуры отвечают всем современным требованиям, предъявляемым к закваскам, и не только являются конкурентоспособными, но и превосходят по многим важным для производителей характеристикам другие закваски. Испытания проходили на предприятиях в разных регионах России на различном по составу и качеству молочном сырье. Кисломолочные продукты, выработанные с использованием новой линейки заквасочных культур AiBi® Golden Time, получили отличные оценки на дегустациях для специалистов отрасли (на производстве) и конечных потребителей (в торговых сетях).

Для производства сметаны предназначена заквасочная культура AiBi® Golden Time 30.55. Характерной особенностью этой культуры является формирование очень плотной, густой консистенции готового продукта, что позволяет фасовать сметану в тару большого объема. При этом в процессе транспортировки продукт не расслаивается. Такая густая консистенция сметаны, обладающая тиксотропными свойствами, достигается за счет продуцирования бактериями заквасочной

В состав заквасочных культур AiBi® Golden Time входит композиция штаммов **Bi-Effectivus™**, поданная на патент по составу и способу производства.

**Bi-Effectivus™** – симбиоз двух штаммов *Streptococcus thermophilus*, отобранных путем классической селекции из природных источников.

Благодаря композиции штаммов **Bi-Effectivus™** удалось добиться новых характеристик заквасочных культур: серия AiBi® Golden Time гарантирует сокращение продолжительности сквашивания, а также обеспечивает премиальные органолептические показатели готовому продукту. Применение специально подготовленной молочной среды при культивировании молочнокислых микроорганизмов для заквасочных культур AiBi® Golden Time позволяет не только сделать их более адаптированными к молоку-сырью, но и повышает эффективность сквашивания, сокращая продолжительность лаг-фазы. За счет короткой лаг-фазы минимизируются риски развития патогенной микрофлоры, что гарантирует высокую степень безопасности – микробиологическую чистоту готовой продукции.

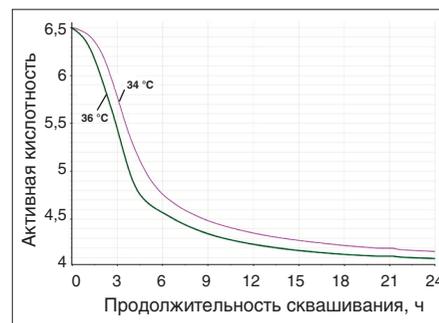
культуры AiBi® Golden Time 30.55 экзополисахаридов (ЭПС), которые выполняют роль естественных природных загустителей и стабилизаторов.

Одним из важнейших аспектов при формировании консистенции сметаны является не только продуцирование экзополисахаридов (ЭПС) бактериями, но и их тип, а также время образования. При использовании заквасочной культуры AiBi® Golden Time 30.55 ЭПС образуются на ранней стадии сквашивания, что позволяет получить гладкую и густую структуру готового продукта. Временной параметр имеет большое значение, так как, если продуцирование ЭПС начинается на более поздней стадии сквашивания, даже при pH 5,6, за счет электрического заряда на поверхности казеиновой решетки начинают формироваться агрегации белков, что приводит к образованию распространенного порока консистенции сметаны – крупке.

В состав заквасочной культуры AiBi® Golden Time 30.55 входит композиция штаммов **Bi-Effectivus™**, которая формирует усиленную сливочную ноту в продукте. Поэтому даже при более высоких значениях титруемой кислотности сметана получает высокие органолептические оценки.

Тестовые выработки заквасочной культуры AiBi® Golden Time 30.55 проводились при температурах от 33 до 36 °С. Продолжительность сквашивания составила от 4 до 6 ч (см. рисунок). Такой короткий период ферментации помогает производителям эффективнее использовать производственные мощности.

На сегодняшний день более 150 предприятий России и стран СНГ утвердили закваску AiBi® Golden Time 30.55 для производства сметаны и подтвердили, что использование культуры гарантирует выпуск продукта стабильно высокого качества.



Кривая сквашивания заквасочной культуры AiBi® Golden Time 30.55 при 34 и 36 °С, полученная в лаборатории в течение 24 ч

Технологи ГК «СОЮЗСНАБ» готовы оказать помощь в проведении выработок с закваской AiBi® Golden Time 30.55 непосредственно на молочном предприятии для получения сметаны наилучшего качества и оптимизации процесса производства.



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



Бактериальные культуры для производства  
кисломолочных продуктов

**AiVi**<sup>®</sup>  
**WWW.AIBI-SSNAB.RU**

Разработаны с учетом:

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

