

Заквасочные культуры AiBi® Golden Time для быстрого и безопасного производства кисломолочных продуктов!

Производство кисломолочных продуктов с необходимым вкусом и структурой является длительным процессом, часто сопряженным с риском развития нежелательной микрофлоры в процессе ферментации. Специалисты ГК «Союзснаб» предлагают решение этой проблемы.

ГК «СОЮЗСНАБ» на базе собственного производственного подразделения «Зеленые Линии» разработала новую серию заквасочных культур AiBi® Golden Time со стремительным временем сквашивания (от 3 часов), которая позволяет:

- исключить риски развития нежелательной микрофлоры;
- повысить производительность предприятия, сократив производственные издержки;
- усилить сливочную ноту во вкусоароматическом профиле кисломолочных продуктов.

Безопасность. Высочайшая степень безопасности (микробиологической чистоты) кисломолочной продукции достигается за счет нескольких факторов.

Во-первых, исключаются риски развития посторонней микрофлоры в начальные часы сквашивания продукта благодаря короткой лаг-фазе (адаптационной фазе) закваски и дополнительным технологическим ступеням обработки штаммов молочнокислых бактерий, входящих в состав культур AiBi® Golden Time.

Во-вторых, стабилизируется производственный цикл сквашивания продукта благодаря более быстрому преодолению заквасками буферности молочной среды при использовании солей-стабилизаторов.

Скорость. Производителям молочной продукции применение новой серии заквасок AiBi® Golden Time дает возможность получать кисломолочные продукты за короткое время: йогурт, мацони, ряженку – за 3-4 часа, кефир, сметану – за 4-6 часов, творог за 3-5 часов¹.

¹ Время сквашивания указано среднее, зависит от вида готовой продукции. Пожалуйста, свяжитесь с нами для получения дополнительной информации.

Сливочный вкус. Разработанная в R&D подразделении НПО «Зеленые Линии» уникальная композиция штаммов бактерий вида *Streptococcus thermophilus* Bi-

Светлана Царева, директор по развитию ГК «Союзснаб»:

«Я считаю, что будущее за быстрым способом сквашивания молока. Новая серия культур AiBi® Golden Time дает нашим клиентам возможность произвести больше продуктов за короткое время, а значит, более эффективно использовать мощности предприятия и сократить производственные издержки».

Effectivus™, входящая в заквасочные культуры серии AiBi® Golden Time, придает готовым продуктам выразительный кисломолочный вкус и аромат со сливочной нотой. Кроме того, Bi-Effectivus™ обеспечивает необходимую структуру и консистенцию, создает повышенную устойчивость к механическому воздействию, помогает сохранять стабильное качество продукта на протяжении всего срока годности.

Универсальность. Серия заквасок AiBi® Golden Time подходит для производства всех популярных кисломолочных продуктов: йогурта, кефира, ряженки, мацони, сметаны и сметанного продукта, творога и творожного продукта.

Уникальные технологические характеристики заквасочных культур AiBi® Golden Time обусловлены усовершенствованным технологическим процессом их производства. Определение КОЕ осуществляется в режиме реального времени (в течение 0,5-1 часов) флуоресцентным и спектрофотометрическим измерением бактериальной суспензии на автоматизирован-

ной станции Freedom evo (Тесал, Швейцария). Для остановки процесса ферментации штаммов в стабильной фазе роста используется экспресс-методика контроля не только живых (КОЕ) микроорганизмов, но и общей концентрации бактериальных клеток во время культивирования. Данный метод позволяет оперативно отслеживать соотношение живых и мертвых клеток и своевременно останавливать процесс культивирования биомассы, обеспечивая получение бактериальной суспензии всегда в одинаково активной фазе роста. Ускоренный процесс концентрирования позволяет снять биомассу на пике роста для получения максимально короткой

Мария Белкова, руководитель разработчиков R&D центра НПО «Зеленые линии»:

«Мы считаем, что AiBi® Golden Time с композицией штаммов Bi-Effectivus™ поможет нашим клиентам расширить свой ассортимент и привлечь новые группы потребителей за счет формирования премиального органолептического профиля кисломолочных продуктов.

Мы искали этот профиль в течение нескольких лет, изучали потребности и вкусовые предпочтения прежде, чем нашли уникальную композицию Bi-Effectivus™. Композиция штаммов Bi-Effectivus™ подана на получение патента по составу и способу ее получения. Обобщенный технологический результат заключается в увеличении срока хранения закваски, в высоком содержании активных живых клеток, сокращении времени ферментирования молока, в стабильности сквашивающей функции».

лаг-фазы (от 30 минут) при последующем сквашивании культуры.

Основанная в 1991 году торгово-промышленная группа компаний «СОЮЗСНАБ» является крупнейшей российской организацией на рынке поставок и производства ингредиентов для предприятий России и стран ближнего зарубежья в следующих отраслях пищевой промышленности: производство кондитерских, мясных, хлебопекарных, масложировых изделий, молочной продукции, а также мороженого, напитков и быстрозамороженных продуктов (полуфабрикатов).

В ГК «СОЮЗСНАБ» входит научно-производственное подразделение «Зеленые Линии», основанное в 1999 году. Подразделение занимается исследовательской и научной деятельностью, производством сырья и ингредиентов для пищевой промышленности. В области микробиологии НПО «Зеленые Линии» имеет собственный R&D центр. ГК «СОЮЗСНАБ» запатентовано и подано на получение патента более 100 инновационных микробиологических разработок. НПО «Зеленые Линии» обладает собственной коллекцией (более 3000) эксклюзивных штаммов молочнокислых микроорганизмов, выделенных из целевых природных источников. Основные производственные мощности НПО «Зеленые Линии» расположены в г. Красногорске (Московская область), а также в Калужской области и г. Фергане (Узбекистан).

Ассортимент пищевых ингредиентов ГК «СОЮЗСНАБ» насчитывает 6000 наименований, филиальная сеть – 17 подразделений в России и странах ближнего зарубежья, представительства в США, Китае, Индии. Общее количество сотрудников компании – более 500. Годовой оборот – более 250 млн долл.

ГК «СОЮЗСНАБ», Россия, МО, Красногорск, Ильинский тупик, д. 6, Тел.: +7(495)937-87-34, 937-87-37 (многоканальный), info@ssnab.ru