

СКОРОСТЬ – ГАРАНТИЯ КАЧЕСТВА!

Группа компаний «СОЮЗСНАБ» представляет заквасочные культуры AiBi® Golden Time для творога, которые позволяют производить продукт с премиальным сливочным профилем за 5 ч.

Практически каждое российское молочное предприятие имеет в своем ассортименте творог. Поэтому вопрос о выборе заквасочных культур для данного вида продукции всегда один из наиболее актуальных для производителей.

Разработчики группы компаний «СОЮЗСНАБ» произвели настоящую революцию в данной области, выпустив на рынок линейку заквасок AiBi® Golden Time, в которую входят культуры для производства творога кислотным и кислотно-сычужным способами в ваннах ВК и на автоматизированных линиях.

Закваски AiBi® Golden Time обладают целым рядом конкурентных преимуществ. В их состав включена композиция бактерий **Bi-Effectivus®**, выделенных путем классической селекции из природных источников. **Bi-Effectivus®** обозначает «двойной эффект»: стремительное время сквашивания и премиальный кисло-молочный вкус с выраженной сливочной нотой. Кроме того, композиция **Bi-Effectivus®** обеспечивает плотную короткую структуру творожного калье, что гарантирует получение рассыпчатого творога с пластичной консистенцией даже в обезжиренных продуктах.

Стабильное качество творога независимо от сезона. Композиция штаммов **Bi-Effectivus®** способствует интенсивности синтеза 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 разнотемпературный период.

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 сделать их более адаптированными к последующему сквашиванию молока в процессе производства кисло-молочных 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 продукции. Это особенно актуально в настоящее время, так как производители 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 наруше-

нию прочности связей между элементами структуры кисло-молочного продукта. Закваска AiBi® Golden Time обеспечивает низкое пост-окисление в готовом продукте на протяжении всего срока его годности за счет хорошего стоп-эффекта и высокой экзополисахаридной активности.

В настоящее время ГК «СОЮЗСНАБ» для производства творога предлагает закваску AiBi® Golden Time серии LcLS 30.44, характеристики которой указаны в таблице.

Выпуск творога на заквасках AiBi® Golden Time позволит производителям не только ускорить производство и повысить безопасность продукции, но и обеспечить ей премиальные органолептические характеристики – рассыпчатое зерно, пластичную консистенцию массы, усиленный сливочный вкус.

Заквасочные культуры AiBi® выпускаются ООО «Зеленые линии», производственным подразделением 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.

Благодаря широкому выбору природных штаммов (более 3000 разновидностей), в ООО «Зеленые линии» готовы создавать бактериальные культуры под любые требования производителей. Коллекция AiBi® не содержит генетически модифицированных микроорганизмов. Все штаммы являются безвредными для организма человека.

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

Заквасочная культура AiBi® Golden Time серия LcLS 30.44

| Наименование заквасочной культуры | Состав | Температура сквашивания | Общая клеточная концентрация | Время сквашивания до pH 4,5-4,6 (или 70–80 °T) | Характеристики |
|------------------------------------|---|-------------------------|------------------------------|---|---|
| AiBi® Golden Time серия LcLS 30.44 | <i>Streptococcus thermophilus, Lactococcus lactis ssp. cremoris, Lactococcus lactis ssp. lactis</i> | 34–37 °C | 2×10 ¹⁰ | При t=33–34 °C – 5–6 ч. При t=35–36 °C – 4,5–5 ч | Обеспечивает плотную, гладкую структуру, рассыпчатую консистенцию творога. Придает кисло-молочные, насыщенные сливочные вкус и аромат |

Лиофилизированные заквасочные культуры для кисломолочных продуктов

AiBi® Golden Time

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



Уникальная скорость сквашивания 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®



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/contacts/contactoffices>)