МОЛОЧНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ

ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ DALTON

Решения для производства кисломолочной и сырной продукции



5 КЛЮЧЕВЫХ ЗАКВАСОК DALTON



SM-6
Сметана

Мезотермофильная культура
• фагоальтернативные варианты для ротации



YO
Питьевой и ложковый йогурт

S. thermophilus + L. delbrueckii subsp. bulgaricus



KEFIR
Кефир

Мезотермофильная культура с дрожжами **K. marxianus**



ST
Ряженка

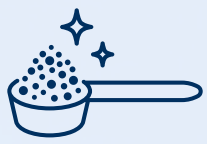
Активное протекание процесса сквашивания
• термофильная культура



NGLH-2
Творог и сыры

Мезотермофильная культура
• для творога и различных видов сыров

ПОЧЕМУ СУХИЕ ЗАКВАСКИ



Прямое внесение

Без приготовления производственной закваски



Стандартизированная активность

Точная дозировка и повторяемость сквашивания



Выбор дозировки

Варианты активности:
5, 10, 20 и 50 U — зависит от выбранной культуры



Длительное хранение

До 20 месяцев при –20...–18 °C

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



Прогнозируемое кислотообразование



Фагоальтернативные культуры для ротации



Формирование заданных вкуса, аромата и консистенции



Сдерживание постокисления: «стоп-эффект»

АКТИВНОСТЬ УПАКОВКИ
5, 10, 20 и 50 U

ПОДБОР ПОД ОБЪЁМ ПРОИЗВОДСТВА



NORD. Ингредиенты. Технологии. Инновации.

МОЛОЧНОЕ НАПРАВЛЕНИЕ

АССОРТИМЕНТ ЗАКВАСОК DALTON

Комплекс решений для кисломолочной продукции и сыров

ЗАКВАСКИ ПО КАТЕГОРИЯМ ПРОДУКЦИИ



КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ

Кефир и кефирные продукты • ряженка • варенец • снежок • простокваша • ацидофильные продукты



ЙОГУРТЫ И СМЕТАННЫЕ ПРОДУКТЫ

Питьевой, ложковый и термостатный йогурт • биойогурт • сметана • сметанные продукты



ТВОРОГ И ТВОРОЖНЫЕ ПРОДУКТЫ

Творог традиционный и зернёный • творожные продукты • свежий сыр



МЯГКИЕ И РАССОЛЬНЫЕ СЫРЫ

Фета • брынза • домашний сыр • мягкие сыры • сыры с поверхностным созреванием



МОЦАРЕЛЛА И PASTA FILATA

Моцарелла • сыр для пиццы • чечил • проволоне • качкавал



ПОЛУТВЁРДЫЕ И ТВЁРДЫЕ СЫРЫ

Гауда • эдам • российский • эмменталь • грюйер • пекорино • пармезан и другие виды

СПЕЦИАЛЬНЫЕ КУЛЬТУРЫ



КУЛЬТУРЫ СОЗРЕВАНИЯ

Penicillium candidum
• Penicillium roqueforti
• Geotrichum candidum



ПРОПИОНОВОКИСЛЫЕ БАКТЕРИИ

Для формирования рисунка, вкуса и аромата сыров швейцарской группы



ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ

Для контроля нежелательной микрофлоры и повышения стабильности продукции

ЧТО УЧИТЫВАЕТСЯ ПРИ ПОДБОРЕ ЗАКВАСКИ

КАТЕГОРИЯ ПРОДУКТА

Сметана, йогурт, кисломолочный напиток, творог или определённый вид сыра

ТРЕБУЕМЫЕ СВОЙСТВА

Кислотность, вкус, аромат, вязкость, консистенция и особенности созревания

ПАРАМЕТРЫ ПРОЦЕССА

Способ производства, температура и продолжительность сквашивания, особенности оборудования

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ РИСКИ

Текущий фаговый фон, необходимость ротации культур и стабильность результата от партии к партии

NORD — ПОДБОР РЕШЕНИЯ ПОД ВАШ ПРОДУКТ

Передайте технологу информацию о продукте, сырье и производственном процессе. Мы предложим подходящие культуры, предоставим образцы и сопроводим испытания на предприятии.

+7 (812) 702 11 77 +7 (499) 678 01 63 msk@nordspb.ru www.nordspb.ru