

НАЦИОНАЛЬНАЯ АКАДЕМИЯ НАУК БЕЛАРУСИ

Научно-производственное республиканское дочернее унитарное предприятие
«Институт мясо-молочной промышленности» Республиканского унитарного предприятия
«Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»



ЗАКВАСКИ СУХИЕ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗАКВАСКИ

СЫР-1 ПР

Lactococcus lactis subsp. lactis,
Lactococcus lactis
subsp. diacetylactis,
*Leuconostoc mesenteroides ssp. **,
*Lactococcus lactis subsp. cremoris **

СЫР-1 ПР "Альфа"

Lactococcus lactis subsp. lactis,
*Lactococcus lactis subsp. cremoris **

СЫР-1 ПР "Классика"

Lactococcus lactis subsp. lactis,
Lactococcus lactis
subsp. diacetylactis,
*Lactococcus lactis subsp. cremoris **

Рекомендуются для приготовления закваски беспересадочным способом для производства сыров. Также подходят для изготовления кисломолочных продуктов, формируют гармоничный вкус и аромат.

Образуют молочную кислоту, углекислый газ и ароматические вещества.

Фагоустойчивы и имеют фагоальтернативные ротации.

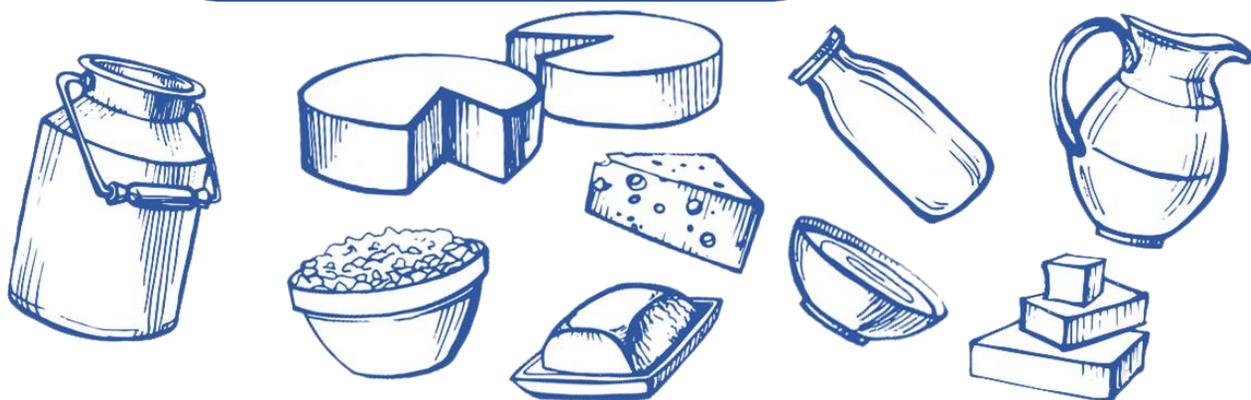
**Видовой состав конкретной партии закваски указывается в маркировке.*



Форма выпуска: пакеты из комбинированного материала ПЭ / АЛ / ПЭТФ.



Срок годности и температура хранения: 8 месяцев при температуре не выше -4 °С.



ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗАКВАСКИ

СЫР-2 ПР

Lactococcus lactis subsp. *lactis*,
Lactococcus lactis subsp. *diacetylactis*,
Leuconostoc mesenteroides ssp.,
Lactobacillus plantarum,
Lactococcus lactis subsp. *cremoris**

Используется для приготовления производственной закваски для изготовления сыров путем прямого внесения в подготовленное молоко.

Оказывает антагонистическое действие на бактерии группы кишечной палочки и маслянокислые бактерии.

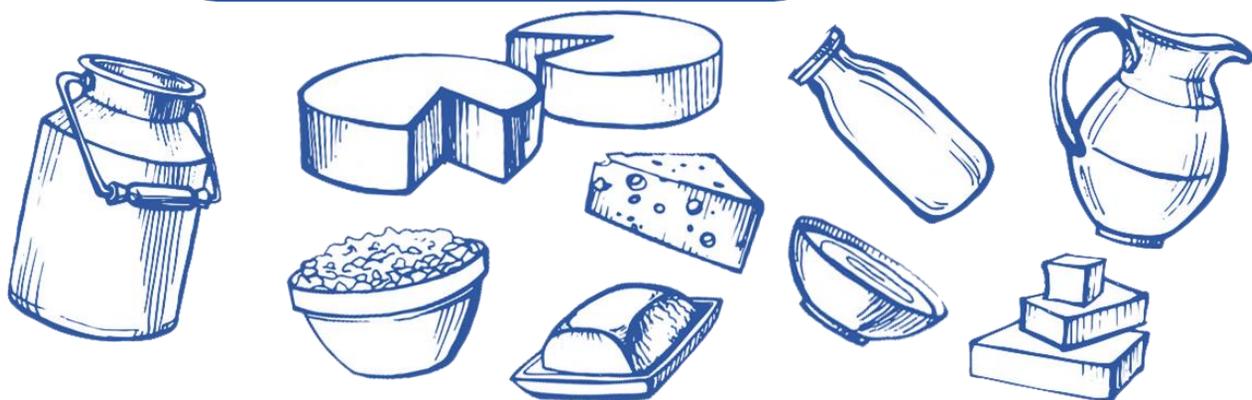
**Видовой состав конкретной партии закваски указывается в маркировке.*



Форма выпуска: пакеты из комбинированного материала ПЭ / АЛ / ПЭТФ.



Срок годности и температура хранения: 8 месяцев при температуре не выше -4 °С.



ДОБАВОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ

ИСПОЛЬЗУЮТСЯ
СОВМЕСТНО
С ОСНОВНОЙ
ЗАКВАСКОЙ

ЛБП

Lactobacillus plantarum

Обладает антагонистической активностью к маслянокислым бактериям, *E.coli*, дрожжам.

ЛБК

Lactobacillus casei

Способствует ускорению сроков созревания сыра, устранению горечи, усилению сырного вкуса.

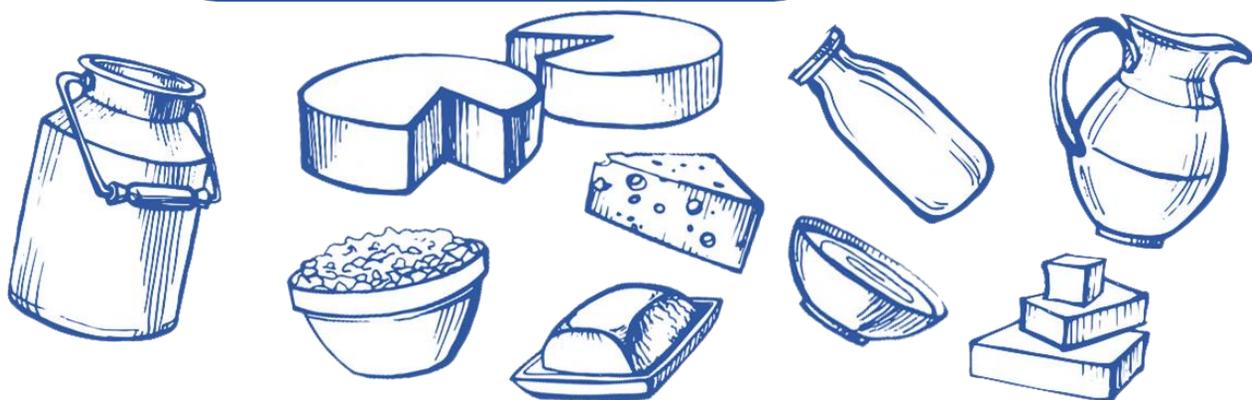
Обладает антагонистической активностью к маслянокислым бактериям, *E.coli*.



Форма выпуска: пакеты из комбинированного материала ПЭ / АЛ / ПЭТФ.



Срок годности и температура хранения: 24 месяцев при температуре не выше -4°C .



ДЛЯ ТВОРОГА И МЯГКИХ СЫРОВ

ТВ – М

Lactococcus lactis subsp. *lactis*,
Lactococcus lactis subsp. *cremoris**,
Lactococcus lactis subsp.
diacetylactis

При ферментации молока формируют плотный сгусток
однородной колющейся консистенции
с выраженным синерезисом.

Получаемый творог
рассыпчатый, имеет нежную
слегка мажущуюся
консистенцию, выраженный
кисломолочный вкус и
свойственный традиционному
продукту аромат.

Альфа ТВ – М

Lactococcus lactis subsp. *lactis*,
Lactococcus lactis subsp. *cremoris**

Рекомендуется для зерненого
творога, мягких сыров,
творога, изготовленного
кислотным, кислотно-сычужным
способом, в т.ч. методами
сепарирования,
ультрафильтрации.

Оптим ТВ – М

Lactococcus lactis subsp. *lactis*,
Lactococcus lactis subsp. *cremoris**,
Lactococcus lactis subsp.
diacetylactis,
Leuconostoc mesenteroides ssp.

За счет газообразующих
свойств микроорганизмов при
обработке молочного сгустка
происходит его минимальное
осаждение на дно ванны.

Рекомендуется для мягких
сыров, творога,
изготовленного кислотным,
кислотно-сычужным способом,
в т.ч. методами сепарирования,
ультрафильтрации.

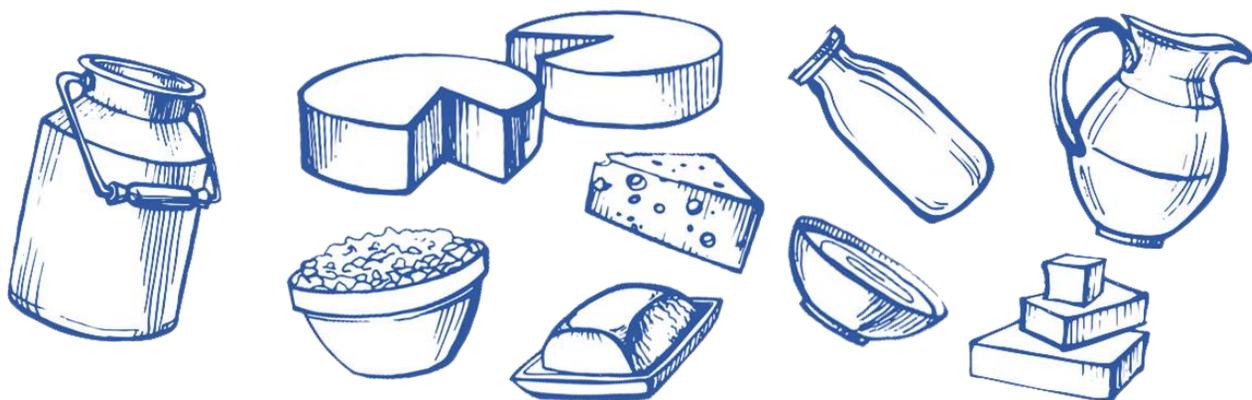
*Видовой состав конкретной партии закваски указывается в маркировке.



Форма выпуска:
пакеты из комбинированного
материала ПЭ / АЛ / ПЭТФ.



Срок годности и температура хранения:
12 месяцев при температуре не выше -4 °С.



ДЛЯ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Тв, Тн/в

Streptococcus salivarius
subsp. *thermophilus*

Обеспечивает получение продукта плотной невязкой (Тн/в) или вязкой (Тв) консистенции с мягким вкусом.

Рекомендуется для производства ряженки (Тв), простокваши (Тн/в) и других кисломолочных продуктов.

ЛБАв

Lactobacillus acidophilus

Обеспечивает получение продукта плотной вязкой консистенции с чистым кисломолочным вкусом.

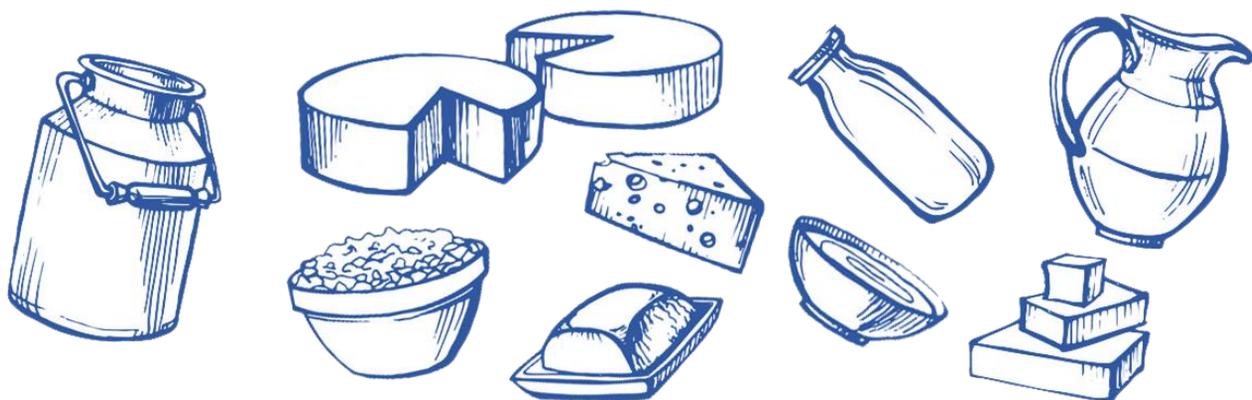
Обладает антагонистической активностью к возбудителям кишечных инфекций и гнилостным бактериям. Рекомендуется для производства ацидофилина, ацидофильного молока, бифитата и других кисломолочных напитков.



Форма выпуска:
пакеты из комбинированного материала ПЭ / АЛ / ПЭТФ.



Срок годности и температура хранения:
8 месяцев при температуре не выше -5 °С.



ДЛЯ ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

ТЛББВ

Lactobacillus delbrueckii subsp. *bulgaricus*
Streptococcus salivarius
subsp. *thermophilus*

Консорциум специально подобранных культур термофильного стрептококка и болгарской палочки.

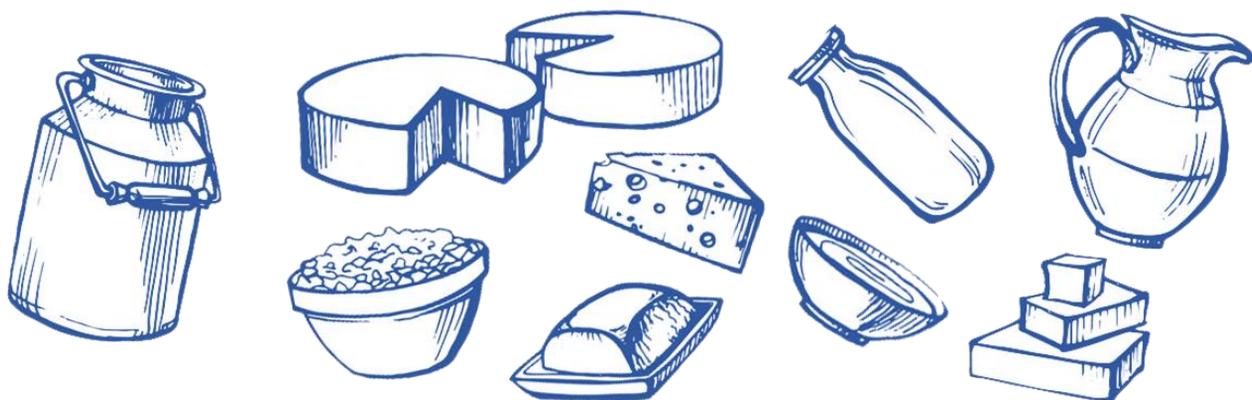
Способствует получению продукта плотной вязкой консистенции и гармоничного вкуса. Рекомендуется для изготовления йогурта, ряженки, и других кисломолочных напитков, в том числе для детского питания.



Форма выпуска:
пакеты из комбинированного материала ПЭ / АЛ / ПЭТФ.



Срок годности и температура хранения:
8 месяцев при температуре не выше -5 °С.



ПРИЕМНАЯ

 +375 17 373 38 52

 info@instmmp.by

 instmmp.by@yandex.by

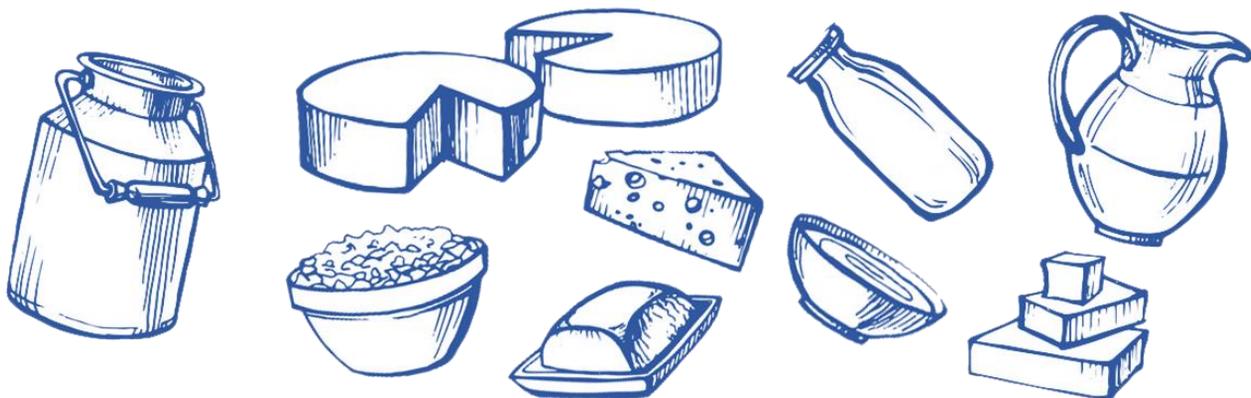
ОТДЕЛ МАРКЕТИНГА

 +375 17 231 88 83

 +375 17 397 65 62

 meat_dairy_sbyt@mail.ru

КАТАЛОГИ РАЗРАБОТОК





MNM

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»



+375 17 373 38 52



info@instmmp.by



instmmp.by@yandex.by



www.instmmp.by



meat_dairy_institut