



micromilk s.r.l. - 26010 CREMOSANO (CR) Italy - Via degli Artigiani, 39 - Tel. +39 0373 273915 Fax +39 0373 273297
Cod. Fiscale, P. Iva IT 01326870191 - Reg. Imprese CREMONA 01326870191 - REA CR 161747 - Capitale Sociale € 10.500
Представительство в России:
ООО "МИКРОМИЛК", 127474, г.Москва Дмитровское ш. 62к2, тел(495) 180 29 01 (многоканальный)

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ ЗАКВАСОЧНЫХ КУЛЬТУР ПРЯМОГО ВНЕСЕНИЯ КОМПАНИИ «MICROMILK», ИТАЛИЯ.

Все закваски соответствуют требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01, имеют заключение ИНСТИТУТА ПИТАНИЯ РАМН №72/Э-2499/и-07 от 01.11.2007 г., протоколы испытания центра "РОСТЕСТ-МОСКВА" и декларацию соответствия требованиям ТР ТС 033/2013, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, экспертные заключение НИИЭМ им. Н.Ф.Гамалеи РАМН об отсутствии в составе указанных заквасочных культур генетически модифицированных микроорганизмов, Свидетельства о государственной регистрации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

Благодаря огромному опыту и высокой квалификации сотрудников компании заквасочные культуры «MICROMILK» (Италия) имеют ряд преимуществ перед производственными заквасками и заквасками других производителей:

- Отсутствие процесса приготовления производственной закваски, связанного с высокой трудоёмкостью, энергозатратами и риском потери активности заквасок;
- Не требуют предварительной активации;
- Обеспечение постоянного равновесия между штаммами;
- Высокая активность заквасочных культур (КОЕ не менее 10^{10});
- Постоянная ротация среди одного вида закваски – это отсутствие "привыкания" к закваске и, как следствие, предотвращение потерь от бактериофагов;
- Высокая технологичность и самые современные условия производства также снижают возможность появления посторонней микрофлоры и бактериофагов;
- Улучшение аромата с помощью специальных ароматобразующих структур;
- *Lac.lactis* образует антибиотик низин, препятствующий прорастанию спор маслянокислых бактерии *Lac. cremoris* образует антибиотик диплококцин, ингибирующий развитие кишечных палочек.
- Отсутствие постокисления в конечном продукте, так называемый, «стоп-эффект»;
- Хранение заквасок при температуре +4 °С -6 месяцев, и -18°С -24 месяца, что удобно при разных видах хранения и транспортировке;
- Широкий ассортимент дозировок, что позволяет использовать их как на крупных комбинатах, так и на небольших;
- Более широкий диапазон рабочих температур, что позволяет регулировать время сквашивания;
- Высокая активность штаммов культур, что значительно сокращает время сквашивания и дает дополнительную экономическую эффективность при том же оборудовании;
- За счёт высокой концентрации бактерий более устойчивы к воздействию ингибирующих веществ;
- Возможность иметь в наличии несколько заквасок без приготовления;
- Простота применения;
- Улучшение микробиологического качества продукта.

Все предлагаемые закваски вносятся непосредственно из пакета в ёмкость перед открытой крышкой. Пакет с закваской предварительно протирают спиртом, вскрывают профламбированными ножницами и вносят в подготовленную, гомогенизованную, пастеризованную и охлаждённую до температуры заквашивания смесь. После внесения закваски смесь тщательно перемешивают в течении 15-20 минут. Избегать вспенивания смеси. Затем происходит процесс сквашивания, продолжительность которого зависит от технологии производства каждого вида продукта.

Чтобы свести к минимуму угрозу бактериофагов, необходимо регулярно мыть и дезинфицировать помещения и оборудование. Применять соответствующий оборот серии заквасочных культур.

Если заквасочная культура хранилась при температуре ниже 0°С, пакет перед открытием необходимо выдержать в комнатной температуре в течении 20-30 минут. Более длительное хранение при комнатной температуре приводит к снижению активности заквасочной культуры.

Закваски упакованы в многослойную ламинированную алюминиевую фольгу с полиэтиленовым и полиэтилентерефталатным покрытием.

Данная информация является достоверной, так как основывается на наших исследованиях и носит рекомендательный характер. Потому каждый потребитель должен провести свои собственные испытания на основе наших практических рекомендаций, и в итоге определить пригодность продукции в зависимости от качества сырья, технологии, оборудования в каждом конкретном случае. Наши практические рекомендации не следует рассматривать как какие-либо гарантийные обязательства.

Описание продукта – УО



micromilk s.r.l. - 26010 CREMOSANO (CR) Italy - Via degli Artigiani, 39 - Tel. +39 0373 273915 Fax +39 0373 273297
Cod. Fiscale, P. Iva IT 01326870191 - Reg. Imprese CREMONA 01326870191 - REA CR 161747 - Capitale Sociale € 10.500

УО – лиофилизированные заквасочные культуры прямого внесения

Ротации: 10/1, 10/2; Lactobacillus bulgaricus
 20/1, 20/2; Lactobacillus bulgaricus
 20/3, 20/4; Lactobacillus bulgaricus
 60/1, 60/2; Lactobacillus bulgaricus
 60/3, 60/4; Lactobacillus bulgaricus
 110/1, 110/2 Lactobacillus bulgaricus
 120/1, 120/2 Lactobacillus bulgaricus
 130/1, 130/2 Lactobacillus bulgaricus

Описание:

Основной процесс сквашивания ведут Streptococcus thermophilus. Наличие Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus улучшает и ускоряет процесс сквашивания, уменьшая вероятность развития посторонней микрофлоры.

УО 10, УО 60 – придает продукту густую немного тянущую консистенцию с мягким, сливочным вкусом и ароматом. Применяется как для резервуарного, так и для термостатного способов производства.

УО 20 – придает продукту густую однородную консистенцию с мягким, сливочным вкусом и ароматом. Применяется как для резервуарного, так и для термостатного способов производства.

УО 110, 120, 130 – придает продукту выраженный кисломолочный вкус и аромат, способствует формированию умеренно плотного сгустка. Применяется при производстве мацони.

Область применения:

При производстве кисломолочных напитков (йогурт, снежок, ряженка, варенец, простокваша, мацони), сметаны.

Состав: Streptococcus thermophilus;
 Lactobacillus bulgaricus

Технологические режимы:

Наим-ние продукта	Тем-ра °С	Время сквашивания	Кислотность °Т
Йогурт, снежок	40±2	4-6 ч	70-75
Мацони	36-42	4-8ч	70-80
Сметана	36-38	6-8ч	60-70
Ряженка, варенец, простокваша	40±2	4-6 ч	65-75

Рекомендуемый уровень дозировки:

Доза внесения		Масса нетто
50 ед.	500-1000 л	15 г
100 ед.	1000- 2000 л	30 г
500 ед.	5000-6000 л	150 г

Микробиологическая спецификация:

БГКП в 1 г закваски	Не допускаются
S. aureus в 1 г закваски	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	Не допускаются
Дрожжи и плесневые грибы	Не более 5 КОЕ/г

Условия хранения:

**Хранение заквасок при t (+ 4 °С) – 12 месяцев;
 при t (-18 °С) – 24 месяца.**

Описание продукта – ТТ



micromilk s.r.l. - 25010 CREMOSANO (CR) Italy - Via degli Artigiani, 39 - Tel. +39 0373 273915 Fax +39 0373 273297
Cod. Fiscale, P. Iva IT 01326870191 - Reg. Imprese CREMONA 01326870191 - REA CR 161747 - Capitale Sociale € 10.500

ТТ – лиофилизированные заквасочные культуры прямого внесения

Ротации: 10/1, 10/2, 10/3, 10/4
20/1, 20/2, 20/3, 20/4
30/1, 30/2, 30/3, 30/4
35/1, 35/2, 35/3, 35/4
40/1, 40/2, 40/3, 40/4

Описание:

ТТ 10 – придает продукту вязкую, густую однородную консистенцию с мягким вкусом. Применяется при производстве кисломолочных напитков, сметаны резервуарным способом.

ТТ 20 – применяется при производстве катыка и творога ускоренным способом производства.

ТТ 30 – придает продукту густую, однородную консистенцию с мягким вкусом. Применяется при производстве кисломолочных напитков, сметаны, как резервуарным, так и термостатным способом производства.

Новинка

ТТ 40 (*штаммы обладают высокой фагоустойчивостью*)

Придает продукту более вязкую, густую однородную консистенцию с мягким вкусом. Может использоваться самостоятельно или с другими культурами для повышения вязкости продукта (для кефира, сметаны). Применяется при производстве кисломолочных напитков, сметаны. Закваска имеет устойчивый стоп-эффект.

ТТ 35 – придает продукту более густую, вязкую консистенцию с мягким вкусом. Применяется при производстве кисломолочных напитков, сметаны как резервуарным, так и термостатным способом производства.

Область применения:

При производстве кисломолочных напитков (ряженка, варенец, простокваша), сметаны, творога ускоренным способом производства.

Состав: Streptococcus thermophilus.

Технологические режимы:

Наименование продукта	Тем-ра °С	Время сквашивания	Кислотность °Т
Ряженка, варенец, простокваша	40±2	4-6 ч	65-75
Сметана	36±2	6-8ч	60-70
Творог	36±2	5-7 ч	70-80

Микробиологическая спецификация:

БГКП в 1 г закваски	Не допускаются
S. aureus в 1 г закваски	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	Не допускаются
Дрожжи и плесневые грибы	Не более 5 КОЕ/г

Рекомендуемый уровень дозирования:

Доза внесения		Масса нетто
Кисломолочные напитки, сметана		
50 ед.	500-1000 л	15 г
100 ед.	1000- 2000 л	30 г
500 ед.	5000-6000 л	150 г
Творог, творожные изделия		
50 ед.	500-1000 л	15 г
100 ед.	1000- 2000 л	30 г
500 ед.	5000 - 7000 л	150 г

Условия хранения:

Хранение заквасок при t (+ 4 °С) – 12 мес.;
при t (–18 °С) – 24 мес.

ГРУППА КОМПАНИЙ «РИМЛЕКС»

Описание продукта – ММ



micromilk s.r.l. - 26010 CREMOSANO (CR) Italy - Via degli Artigiani, 39 - Tel. +39 0373 273915 Fax +39 0373 273297
Cod. Fiscale, P.Iva IT 01326870191 - Reg. Imprese CREMONA 01326870191 - REA CR 161747 - Capitale Sociale € 10.500

ММ – лиофилизированные заквасочные культуры прямого внесения

Ротации: 10/1, 10/2, 10/3, 10/4
20/1, 20/2, 20/3, 20/4
30/1, 30/2, 30/3, 30/4
40/1, 40/2, 40/3, 40/4
50/1, 50/2, 50/3, 50/4

Описание:

ММ 10 - придает продукту вязкую однородную консистенцию с мягким кисломолочным вкусом. Применяется при производстве сметаны и простокваши резервуарным способом.

ММ 20, 30 – способствует хорошему отделению сыворотки. Формирует мягкую консистенцию, чистый вкус. Применяется при производстве творога кислотным, кислотнo-сычужным и сепараторным способами.

ММ 40, ММ 50 - Применяется при производстве зерненого творога, домашнего сыра, творога кислотным, кислотнo-сычужным и сепарированным способами.

Область применения:

При производстве кисломолочных продуктов: сметаны, простокваши, творога.

Условия хранения:

Хранение заквасок при t (+ 4 °C) – 12 мес.;
при t (-18 °C) – 24 мес.

Состав:

Ротация	Состав
10/1, 10/2, 10/3 40/1, 40/2, 40/3 50/1, 50/2, 50/3	Lactococcus lactis subsp.lactis; Lactococcus lactis subsp Cremoris
20/1, 20/2, 20/3	Lactococcus lactis subsp.lactis; Lactococcus lactis subsp cremoris; Lactococcus lactis subsp.lactis biovar diacetylactis; Leuconostoc mesenteroides subsp.cremoris
30/1, 30/2, 30/3	Lactococcus lactis subsp.lactis; Lactococcus lactis subsp cremoris; Lactococcus lactis subsp.lactis biovar diacetylactis

Технологические режимы:

Наименование продукта	Тем-ра °C	Время сквашивания	Кислотность °T
Сметана	30±2	10-12 ч	60-70
Простокваша	30±2	8-10 ч	65-75
Творог	30±2	10-12 ч	70-80

Рекомендуемый уровень дозировки:

Доза внесения		Масса нетто
Сметана, простокваша		
50 ед.	500-1000 л	15 г
100 ед.	1000- 2000 л	30 г
500 ед.	5000-6000 л	150 г
Творог, творожные изделия		
50 ед.	500-1000 л	15 г
100 ед.	1000- 2000 л	30 г
500 ед.	5000 - 7000 л	150 г

Микробиологическая спецификация:

БГКП в 1 г закваски	Не допускаются
S. aureus в 1 г закваски	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	Не допускаются
Дрожжи и плесневые грибы	Не более 5 КОЕ/г

Описание продукта – ТМ



ТМ – лиофилизированные заквасочные культуры прямого внесения

Ротации:

- 20/1, 20/2, 20/3, 20/4
- 30/1, 30/2, 30/3, 30/4
- 50/1, 50/2, 50/3, 50/4
- 60/1, 60/2, 60/3, 60/4
- 80/1, 80/2, 80/3, 80/4
- 160/1, 160/2, 160/3, 160/4
- 200/1, 200/2, 200/3, 200/4

Описание:

ТМ 20, ТМ 30 – применяется при производстве творога ускоренным способом производства.

ТМ 50, ТМ 60 - применяется при производстве творога кислотным, кислотнo-сычужным, сепарированным способами и для ускоренного способа производства.

ТМ 80, ТМ 200 - применяется при производстве творога кислотнo-сычужным, сепарированным способами и для зерненного творога.

ТМ 160 - применяется при производстве творога кислотным, кислотнo-сычужным, сепарированным способами производства.

Область применения:

При производстве творога и творожного продукта.

Условия хранения:

Хранение заквасок при t (+ 4 °C) – 12 мес.;
при t (-18 °C) – 24 мес.

Состав:

Ротация	Состав
20/1, 20/2, 20/3, 20/4 30/1, 30/2, 30/3, 30/4	Streptococcus thermophilus; Lactococcus lactis subsp.lactis; Lactococcus lactis subsp cremoris.
50/1, 50/2, 50/3, 50/4 60/1, 60/2, 60/3, 60/4	Lactococcus lactis subsp.lactis Lactococcus lactis subsp cremoris; Lactococcus lactis subsp.lactis biovar diacetylactis; Leuconostoc mesenteroides subsp.cremoris, Streptococcus thermophilus.
80/1, 80/2, 80/3, 80/4 200/1, 200/2, 200/3, 200/4 160/1, 160/2, 160/3, 160/4	Streptococcus thermophilus; Lactococcus lactis subsp.lactis; Lactococcus lactis subsp cremoris.

Технологические режимы:

Наименование продукта (закваски)	Тем-па °C	Время сквашивания	Кислотность °T
Творог (ТМ 50, ТМ60, ТМ 160)	34±2	6 - 8 ч	70-80
Творог (ТМ 20, ТМ30)	36±2	5 - 7 ч	70-80
Творог (ТМ 80)	32±2	8-10 ч	60-70
Творог (ТМ 200)	32±2	8-10 ч	60-70

Рекомендуемый уровень дозировки:

Доза внесения		Масса нетто
Творог, творожные изделия		
50 ед.	500-1000 л	15 г
100 ед.	1000-2000 л	30 г
500 ед.	5000-7000 л	150 г

Микробиологическая спецификация:

БГКП в 1 г закваски	Не допускаются
S. aureus в 1 г закваски	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	Не допускаются
Дрожжи и плесневые грибы	Не более 5 КОЕ/г

Описание продукта – ТМ



micromilk s.r.l. - 26010 CREMOSANO (CR) Italy - Via degli Artigiani, 39 - Tel. +39 0373 273915 Fax +39 0373 273297
Cod. Fiscale, P. Iva IT 01326870191 - Reg. Imprese CREMONA 01326870191 - REA CR 161747 - Capitale Sociale € 10.500

ТМ – лиофилизированные заквасочные культуры прямого внесения

Ротации:

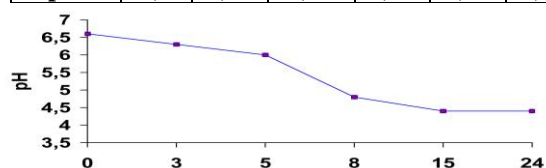
10/1, 10/2, 10/3, 10/4
40/1, 40/2, 40/3, 40/4
70/1, 70/2, 70/3, 70/4
NEW75/1, 75/2, 75/3, 75/4
100/1, 100/2, 100/3, 100/4

Описание:

ТМ 10, ТМ 40, ТМ 70, ТМ 75, ТМ 100 - придают продукту густую, однородную консистенцию с мягким, кисло-молочным и сливочным вкусом. Применяется при производстве сметаны.

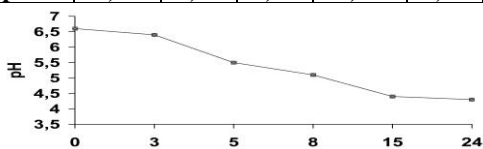
Тест на активность при 30°C ТМ 10

Время (часы)	0	3	5	8	15	24
pH	6,6	6,40	5,45	5,10	4,40	4,35



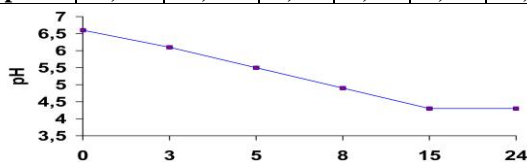
Тест на активность при 30°C ТМ 40

Время (часы)	0	3	5	8	15	24
pH	6,60	6,40	5,50	5,10	4,40	4,30



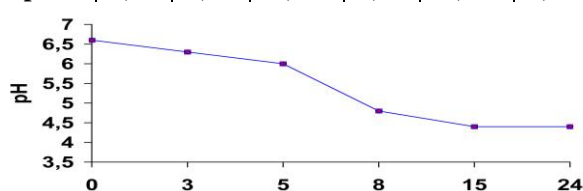
Тест на активность при 30°C ТМ 70

Время (часы)	0	3	5	8	15	24
pH	6,60	6,10	5,50	4,90	4,30	4,30



Тест на активность при 30°C ТМ 100

Время (часы)	0	3	5	8	15	24
pH	6,60	6,30	6,00	4,80	4,40	4,40



Состав:

Ротация	Состав
10/1,10/2,10/3,10/4 75/1,75/2,75/3,75/4 100/1, 100/2, 100/3, 100/4	Lactococcus lactis subsp.lactis; Lactococcus lactis subsp cremoris; Streptococcus thermophilus.
70/1,70/2,70/3,70/4	Lactococcus lactis subsp.lactis; ; Lactococcus lactis subsp cremoris; Leuconostoc mesenteroides subsp.cremoris, Strept. thermophilus
40/1,40/2,40/3,40/4	Lactococcus lactis subsp.lactis; Lactococcus lactis subsp cremoris; Lactococcus lactis subsp.lactis biovar diacetylactis; Strept. thermophilus

Технологические режимы:

Наименование продукта (закваски)	Тем-ра °С	Время сквашивания	Кислотность °Т
ТМ 10	34-38	5 - 8 ч	60-70
ТМ 40 ТМ 75	32±2	6 - 8 ч	60-70
ТМ 70	34-36	6 - 8 ч	60-70
ТМ 100	34±2	6 - 8 ч	60-70

Рекомендуемый уровень дозирования:

Доза внесения		Масса нетто
Сметана		
50 ед.	500-1000 л	15 г
100 ед.	1000-2000 л	30 г
500 ед.	5000-6000 л	150 г

Область применения:

При производстве кисломолочных продуктов: сметаны, простокваши.

Условия хранения:

Хранение заквасок при t (+ 4 °С) – 12 мес.;
при t (-18 °С) – 24 мес.

Описание продукта – KF



KF – лиофилизированные заквасочные культуры прямого внесения

Ротации: 10/1, 10/2

20/1, 20/2

30/1, 30/2

40/1, 40/2

NEW 45/1, 45/2

100/1, 100/2

Описание:

KF 10 – придает продукту густую сметанообразную консистенцию с характерным вкусом кефира, со слабым дрожжевым привкусом и ароматом.

Применяется для производства кефирного продукта.

KF 20 - придает продукту густую сметанообразную консистенцию с характерным вкусом кефира, с умеренным дрожжевым привкусом и ароматом.

Применяется для производства кефирного продукта.

KF 30 - придает продукту густую сметанообразную консистенцию с характерным вкусом кефира, с дрожжевым привкусом и ароматом. Применяется для производства кефирного продукта.

KF 40 – Применяется при производстве кисломолочных напитков «Айран», «Тан».

KF 45- Не содержит дрожжей. Применяется при производстве кисломолочных напитков «Айран», «Тан».

KF 100 – Не содержит дрожжей. Придает продукту приятный, выраженный, свойственный кефиру вкус и аромат, формирует умеренно плотную консистенцию.

Область применения:

При производстве кефирного продукта, кисломолочных напитков: «Айран», «Тан».

Рекомендуемый уровень дозировки:

Доза внесения		Масса нетто
100 ед.	1000 л	20 г
200 ед.	2000 л	40 г
500 ед.	5000 л	100 г

Состав:

Ротация	Состав
10/1, 10/2	Strep.therm.; Lac.Lactis, Lac.Cremoris; Leuc. Mesent. subsp.Cremoris; Lac.biovar diacetylactis; Debaryomyces hansenii .
20/1, 20/2	Strep.therm.; Lac.Lactis, Lac.Cremoris; Leuc. Mesent. subsp.Cremoris; Lac.biovar diacetylactis; Debaryomyces hansenii; Kluyveromyces marxianus.
30/1, 30/2	Strep.therm.; Lac.Lactis, Lac.Cremoris; Leuc. Mesent. subsp.Cremoris; Lac.biovar diacetylactis; Kluyveromyces marxianus.
40/1, 40/2	Streptococcus thermophilus; Lactobacillus bulgaricus; Debaryomyces hansenii; Kluyveromyces subsp. marxianus
45/1, 45/2	Streptococcus thermophilus 95%; Lactobacillus bulgaricus 5%.
100/1, 100/2	Streptococcus thermophilus; Lac.Lactis, Lac.Cremoris; Leuc. Mesent. subsp.Cremoris; Lac.biovar diacetylactis;

Технологические режимы:

Наим-ние продукта (закваски)	Тем-ра, °С	Время сквашивания	Кислотность ^о Т
Кефирный продукт KF (10/1, 10/2)	30±2	10 - 12 ч	85-100
Кефирный продукт KF (10/1, 10/2)	26±2	12 - 14 ч	85-100
Кефирный продукт KF (20/1, 20/2), KF (30/1, 30/2)	32±2	9 – 10 ч	85-100
Кефирный продукт KF (100/1, 100/2)	32-36	9-11 ч	70-80
Айран, Тан KF (40/1, 40/2)	32-38	9-14 ч	100-160
Айран, Тан KF (45/1, 45/2)	38±2	9 ч.	100-160

ГРУППА КОМПАНИЙ «РИМЛЕКС»

Описание продукта – PR



micromilk s.r.l. - 26010 CREMOSANO (CR) Italy - Via degli Artigiani, 39 - Tel. +39 0373 273915 Fax +39 0373 273297
Cod. Fiscale, P. Iva IT 01326870191 - Reg. Imprese CREMONA 01326870191 - REA CR 161747 - Capitale Sociale € 10.500

PR – пробиотические культуры

Ротации:

PR A
PR B
PR C

Состав:

Lactobacterium acidophilus
Bifidobacterium bifidum
Lactobacillus casei

Область применения:

PR A – применяется для обогащения при производстве ацидофильного молока, ацидофилина, ацидолакта и др. продуктов, содержащих в составе Lb. Acidophilus

PR B – применяется для непосредственного внесения в молоко и производства биопродуктов, как добавка бифидобактерий.

PR C-применяется при производстве кисломолочных продуктов, сыров, простокваши, различных биопродуктов. L. casei продуцируют молочную кислоту, которая позволяет снижать уровень кислотности в пищеварительной системе и подавляет рост условно- патогенных микроорганизмов.

Технологические режимы:

Наименование продукта	Тем-ра °С	Время сквашивания, ч	Кислотность °Т
Ацидофильное молоко	42±2	4 – 5	80
Ацидофилин	32±2	6 - 8	
Ацидофильно-дрожжевое молоко	34±2	4 - 6	
Ацидолакт	42±2	4 - 6	Не набирает кислотность
Биопродукты обогащенные бифидобактериями	37	В зависимости от вырабатываемого продукта	
Биопродукты обогащенные L. casei			

Рекомендуемый уровень дозирования:

Доза внесения		Масса нетто
PR A (Lactobacterium acidophilus)		
100 ед.	1000 л смеси	10 г
250 ед.	2500 л смеси	25 г
PR B (Bifidobacterium bifidum)		
100 ед.	1000 л смеси	10 г
500 ед.	5000 л смеси	50 г

Микробиологическая спецификация:

БГКП в 1 г закваски	Не допускаются
S. aureus в 1 г закваски	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	Не допускаются
Дрожжи и плесневые грибы	Не более 5 КОЕ/г

Условия хранения:

Хранение заквасок при t (+ 4 °С) – 12 месяцев;
при t (-18 °С) – 24 месяца.

Описание продукта – PR



PR P – защитные культуры

Ротации: PR P
PR P2

Область применения:

PR P – используется для предотвращения роста плесеней и дрожжей. Микроорганизмы, входящие в состав защитной культуры, не влияют на процесс сквашивания. Защитные культуры вносятся вместе с закваской.

PR P2 – антагонист, подавляет развитие маслянокислых и гнилостных бактерий, бактерий группы кишечной палочки. Используется как добавка для сыров с низкой и высокой температурой второго нагревания, мягких сыров, брынзы, творога, кисломолочных продуктов. **Производит природный антибиотик лактолин. Не влияет на основной технологический процесс и вкусовые качества конечного продукта.** Вносится вместе с основной заквасочной культурой.

Преимущества использования:

- предотвращение роста плесеней и дрожжей;
- увеличение срока годности готового продукта;
- удобство в использовании;
- увеличение ассортимента выпускаемой продукции (с различными добавками: мюсли, фрукты, соки и т.д.);
- штаммы только натурального происхождения, исключаящие какие-либо генные модификации.

Состав:

Наименование	Состав
PR P	Lactobacillus paracasei, Propionicbacterium freudenreichii subsp. Shermanii.
PR P2	Lactobacillus plantarum

Технологические режимы:

Наименование продукта	Диапазон применяемых тем-р, °C
Кисломолочные продукты и сыры	28 - 42

Микробиологическая спецификация:

БГКП в 1 г закваски	Не допускаются
S. aureus в 1 г закваски	Не допускаются
Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы в 10 г	Не допускаются
Дрожжи и плесневые грибы	Не более 5 КОЕ/г

Рекомендуемый уровень дозировки:

Доза внесения		Масса нетто
PR P		
100 ед.	1000 л	30 г.
500 ед.	5000 л	150 г.
PR P2		
100 ед.	1000 л	10 г.
500 ед.	5000 л	50 г.

Условия хранения:

Хранение заквасок при t (+ 4 °C) – 12 месяцев;
при t (-18 °C) – 24 месяца.