

Название	тип	Виды микроорганизмов											Органолеп- тическая оценка		Образование газа	время сбраживания (рН 4,5), час	макс. температура нагревания, °С	Применение		
		Lc.lactis	Lc.cremoris	Lc.diacetilactis	Leuconostoc	L.plantarum	L.casei	St. thermophilus	L.helveticus	L.bulgaricus	Propionibacterium	Bifidobacterium	L.acidophilus	Кислота					Аромат	
<b>Группа 1 - для сыров</b>																				
БК-Углич-5А	мезофил.	*		*	*	*									***	***	***	14-18	42	Полутвердые сыры с низкой температурой нагревания сырной массы: Российский, Пошехонский, Голландский, Эдам, Гауда, и другие полутвердые сыры. Мягкие сыры - Альмете, Филадельфия, Козий шевре и др.
БК-Углич-4	мезофил.	*	*	*	*										***	***	***	14-18	42	
БК-Углич-7К	мезофил.	*	*	*	*		*								**	***	***	14-18	42	
СНН-19	мезофил.	*	*	*	*										**	***	***	14-18	42	
<b>Группа 2 - для сыров</b>																				
БК-Углич-С	мезофил.	*	*	*											***	**	**	14-18	42	Мягкие и полутвердые сыры с выраженным вкусом и ароматом, мягкой эластичной структурой. Сыры с белой и голубой плесенью, с мытой коркой, рассольные сыры.
Биоантибут	мезофил.	*		*	*	*									***	***	***	14-18	42	
Flora Danica	мезофил.	*	*	*											**	***	**	14-18	42	
ММ 101	мезофил.	*	*	*											**	***	**	14-18	42	
<b>Группа 3 - для сыров</b>																				
МА 11	мезофил.	*	*												**	*		14-18	42	Творог, сыры с закрытой структурой - Фета, Чеддар, континентальные сыры без глазков
БК-Углич-7	мезофил.	*	*												***	*		14-18	42	
<b>Группа 4 - термофильные закваски</b>																				
ТА 45	термофил.							*							**	*		12-16	58	Термофильные закваски для приготовления сыров с высокой температурой второго нагревания - Моцарелла, Сулугуни, Эмменталь, Маасдам, Грюйер и др.
БК-Углич-ТНВ	термофил.							*							**	*		12-16	58	
БК-Углич-ТП	термофил.							*	*						***	*		12-16	58	
<b>Группа 5 - моновидовые концентраты</b>																				
БК-Углич-П	защитная					*													42	Подавление развития патогенной микрофлоры, горького вкуса, неприятного запаха и вспучивания
БК-Углич-К	дополнит.						*												42	Ускорение созревания полутвердых сыров
БК-Углич-Про	дополнит.										*								42	Швейцарские сыры с высокой температурой второго нагревания, большими дырками и сладковато-ореховым вкусом.
<b>Группа 6 - закваски для кисломолочных продуктов</b>																				
МА 4001	мез.+терм.	*	*	*			*								**	***	*	12-16	42	Для творога и ровной нежирной сметаны
БК-Углич-СМТ	мез.+терм.	*	*	*			*								**	***	**	14-18	37	Для традиционной российской сметаны с легкой кислинкой
БК-Углич-СТБ	мез.+терм.						*		*						***	*		12-16	42	Болгарский плотный йогурт, мягкие рассольные сыры
Биофлакт-Д	мез.+терм.			*			*			*					**	***	*	12-16	42	Кисломолочный напиток с бифидобактериями
Биофлакт-АД	мез.+терм.			*			*			*	*				***	***	*	12-16	42	Кисломолочный напиток с бифидобактериями и ацидофилином
Л812	мез.+терм.						*		*						**	**	*	12-16	42	Для мягкого нежного йогурта