

Пробиотики

Бактериальные культуры с пробиотическими, защитными свойствами группы «Млекостар Б»

млекостар®
российский продукт

Млекостар Б 5

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси



Упаковка / дозировка	Состав	Сквашивание
на 1000 л на 2500 л на 5000 л	Lactobacillus plantarum	Оптимальная температура: +23 < + 50°C Газ / CO ² — — —

Описание

Вид грамположительных анаэробных неспорообразующих молочнокислых бактерий, способных снижать в продукте количество патогенных микроорганизмов, в частности, бактерий группы кишечной палочки (*Escherichia coli*), ингибировать *Candida albicans*, энтерит, шигеллы, сальмонеллы, листерии и др.

Область применения

Пробиотическая культура с защитными свойствами прямого внесения для обогащения кисломолочных продуктов, пищевых продуктов, напитков, БАД-ов и детского питания. Широко используется в сыроделии, а также при производстве творога и творожных изделий.

Защитные культуры

Бактериальные культуры с антимикробной активностью группы «Млекостар П»

млекостар®
российский продукт

Млекостар П 2



Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Упаковка / дозировка	Состав	Сквашивание
на 10 г на 500 г	Продуцент Streptococcus lactic	Оптимальная температура: +6 < + 115°C рН = 2,0 - 7,0
Описание	Область применения	
Бактериальная культура с анти-микробной активностью, предотвращающая развитие спорообразующих, патогенных и термостойких микроорганизмов в пищевых продуктах. Применяется для увеличения срока хранения продуктов питания.	Молоко пастеризованное и стерилизованное; Сливки; Молочные консервы; Сыры, в т. ч. плавленые и др.	

Защитные культуры

Бактериальные культуры с антимикробной активностью группы «Млекостар П»

млекостар®
российский продукт

Млекостар П 3



Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Упаковка / дозировка	Состав	Сквашивание
на 10 г на 500 г	Продуцент <i>Streptomyces Natalensis</i> лактоза или глюкоза	Оптимальная температура: +10 < + 50°C pH = 5,0 - 7,0
Описание	Область применения	
Бактериальная культура с анти-микробной активностью, предотвращающая развитие дрожжей и плесеней в различных пищевых продуктах. Применяется для увеличения срока хранения продуктов питания.	Сыры и кисломолочные продукты; Молочные консервы; Фруктовые соки и пюре; Мясные и рыбные продукты и др.	

Бактериальные культуры с пробиотическими свойствами группы «Млекостар Б»

Лиофилизированная пробиотическая культура с защитными свойствами прямого внесения

Наименование	Упаковка/ дозировка	Состав	Описание/ Область применения	Оптимальная температура развития
Млекостар Б 5	на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Lactobacillus plantarum</i>	Вид грамположительных анаэробных неспорообразующих молочнокислых бактерий, способны снижать в продукте количество патогенных микроорганизмов, в частности, бактерий группы кишечной палочки (<i>Escherichia coli</i>), ингибировать <i>Candida albicans</i> , энтерит, шигеллы, сальмонеллы, листерии и др. Пробиотическая культура с защитными свойствами прямого внесения для обогащения кисломолочных продуктов, пищевых продуктов, напитков, БАД-ов и детского питания. Широко используется в сыроделии, а также при производстве творога и творожных изделий.	+23 < +50 °C

Бактериальные культуры с антимикробной активностью группы «Млекостар П»

Наименование	Упаковка/ Масса нетто	Состав	Описание/ Область применения	Оптимальные условия развития
Млекостар П 2	10г, 500г	Продуцент <i>Streptococcus lactic</i>	Бактериальная культура с антимикробной активностью, предотвращающая развитие спорообразующих, патогенных и термостойких микроорганизмов в пищевых продуктах. Применяется для увеличения срока хранения продуктов питания. Область применения: Молоко пастеризованное и стерилизованное; Сливки; Молочные консервы; Сыры, в т.ч. плавленые и др.	T = +6 < +115 °C pH = 2,0 - 7,0
Млекостар П 3	10г, 500г	Продуцент <i>Streptomyces Natalensis</i> ; лактоза или глюкоза	Бактериальная культура с антимикробной активностью, предотвращающая развитие дрожжей и плесеней в различных пищевых продуктах. Применяется для увеличения срока хранения продуктов питания. Область применения: Сыры и кисломолочные продукты; Молочны консервы; Фруктовые соки и пюре; Мясные и рыбные продукты и др.	T = +10 < +50 °C pH = 5,0 - 7,0

Ждем вас в рядах наших клиентов

С уважением, команда ООО «Млекостар»

*внешний вид упаковки может отличаться от представленной в каталоге

mlekostar.ru

Наши контакты:

+7 495 646 80 85
8 800 500 47 58

-  mlekostar.ru
-  info@mlekostar.ru
-  [@mlekostar](#)

129626, г. Москва,
2-я Мытищинская ул. д. 2 стр. 1

