

# Ряженка / закваски бактериальные

## Термофильные закваски группы «Млекостар Т»

**млекостар®**  
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

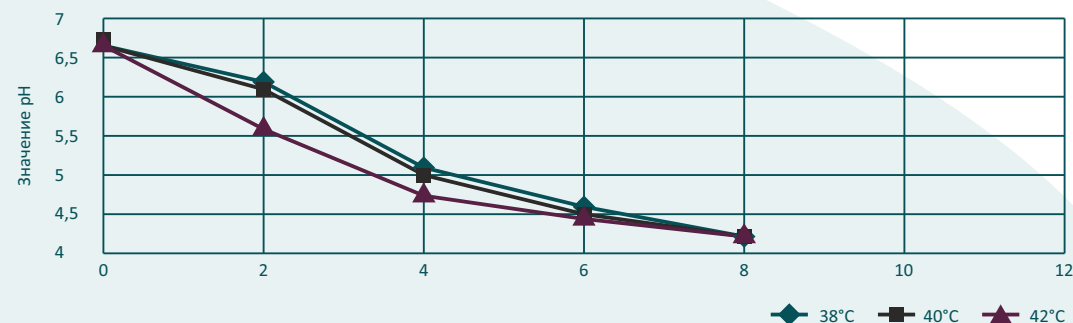
## Млекостар Т 1



Упаковка / дозировка	Состав	Сквашивание
на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	Streptococcus thermophilus	Оптимальная температура: +38 < + 42°C Время: 5-7 ч Вязкость: <span style="display: inline-block; width: 20px; height: 10px; background-color: #ccc; vertical-align: middle;"></span> <span style="display: inline-block; width: 20px; height: 10px; background-color: #ccc; vertical-align: middle;"></span> <span style="display: inline-block; width: 20px; height: 10px; background-color: #ccc; vertical-align: middle;"></span>
Контроль активности закваски	Описание	Область применения
Температура сквашивания: 40°C Время сквашивания: 5 часов рН после 5 часов: 2,1 ± 0,10	Термофильная культура	Для Ряженки, Варенца и мягких сыров. Может применяться при производстве других продуктов для ускорения процесса сквашивания

**Сырье для испытаний**  
Восстановленное молоко,  
м.д. сухих веществ 10 %, пастеризованное при 90°C,  
выдержка 20 минут

*Активность закваски, показанная на графике, определена в лабораторных условиях, предназначена для вашего ознакомления. Более точные показания активности закваски каждое предприятие определяет для себя, в зависимости от сырья.*



# Творог / закваски бактериальные

## Мезофильные бактериальные закваски группы «Млекостар М»

**млекостар®**  
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

### Млекостар М 1/Т



#### Упаковка / дозировка

на 500 л  
на 1000 л  
на 2500 л  
на 5000 л

#### Состав

Lactococcus lactis subsp. lactis;  
Lactococcus lactis subsp.  
cremoris

#### Сквашивание

Оптимальная температура:  
+28 < + 32°C  
Время: 9-12 ч  
Газ / CO<sup>2</sup>   ▬   ▬   ▬  
Вязкость:     ▬   ▬   ▬

#### Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 30°C  
Время сквашивания: 10 часов  
рН после 10 часов: 2,1 ± 0,10

#### Описание

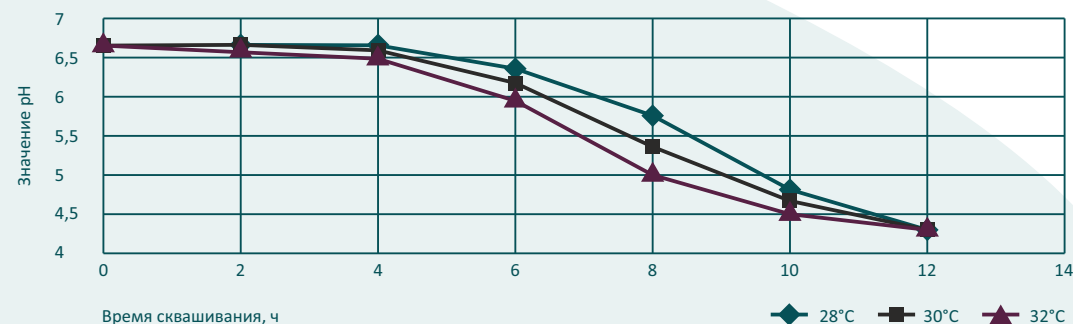
Мезофильные  
гомоферментативные  
структурообразующие культуры  
молочнокислых лактококков

#### Область применения

Для производства творога  
и творожных изделий

**Сырье для испытаний**  
Восстановленное молоко,  
м.д. сухих веществ 10%,  
пастеризованное при 90°C,  
выдержка 20 минут

*Активность закваски, показанная на графике, определена в лабораторных условиях, предназначена для вашего ознакомления. Более точные показания активности закваски каждое предприятие определяет для себя, в зависимости от сырья.*



# Творог / закваски бактериальные

## Мезофильные бактериальные закваски группы «Млекостар М»

**млекостар®**  
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

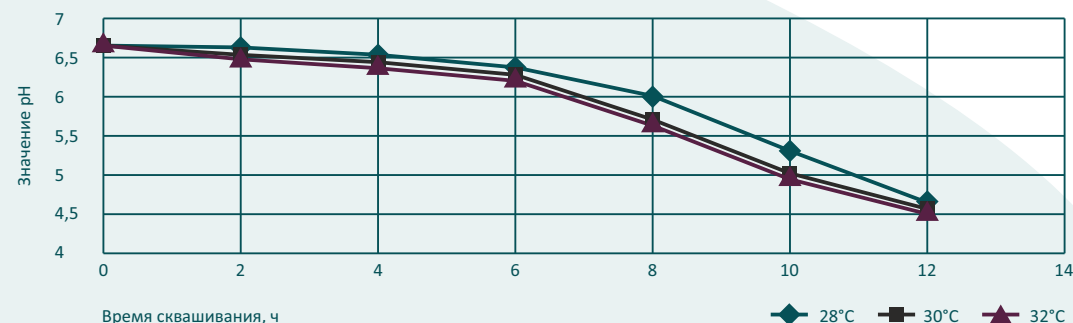
### Млекостар М 2/Т



Упаковка / дозировка	Состав	Сквашивание
на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	Lactococcus lactis subsp. lactis; Lactococcus lactis subsp. cremoris; Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis; Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	Оптимальная температура: +28 < + 32°C Время: 9-12 ч Газ / CO <sup>2</sup> ██████████ Вязкость: ██████████
Контроль активности закваски	Описание	Область применения
Температура сквашивания: 30°C Время сквашивания: 10 часов рН после 10 часов: 1,9 ± 0,10	Мезофильные гетероферментативные культуры	Для производства рассыпчатого или зерненого творога и некоторых видов сыров, для производства творога на линиях типа Альпма и Обрам. Придает продукту ярко выраженный аромат и сливочный вкус

**Сырье для испытаний**  
Восстановленное молоко, м.д. сухих веществ 10%, пастеризованное при 90°C, выдержка 20 минут

*Активность закваски, показанная на графике, определена в лабораторных условиях, предназначена для вашего ознакомления. Более точные показания активности закваски каждое предприятие определяет для себя, в зависимости от сырья.*



# Творог / закваски бактериальные

## Мезофильные бактериальные закваски группы «Млекостар М»

**млекостар®**  
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

### Млекостар М 3/Т



#### Упаковка / дозировка

на 500 л  
на 1000 л  
на 2500 л  
на 5000 л

#### Состав

Lactococcus lactis subsp. lactis;  
Lactococcus lactis subsp. cremoris;  
Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris

#### Сквашивание

Оптимальная температура:  
+28 < + 32°C  
Время: 9-12 ч  
Газ / CO<sup>2</sup> ██████████  
Вязкость: ██████████

#### Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 30°C  
Время сквашивания: 10 часов  
рН после 10 часов: 2,2 ± 0,10

#### Описание

Мезофильные гетероферментативные структурообразующие культуры молочнокислых лактококков

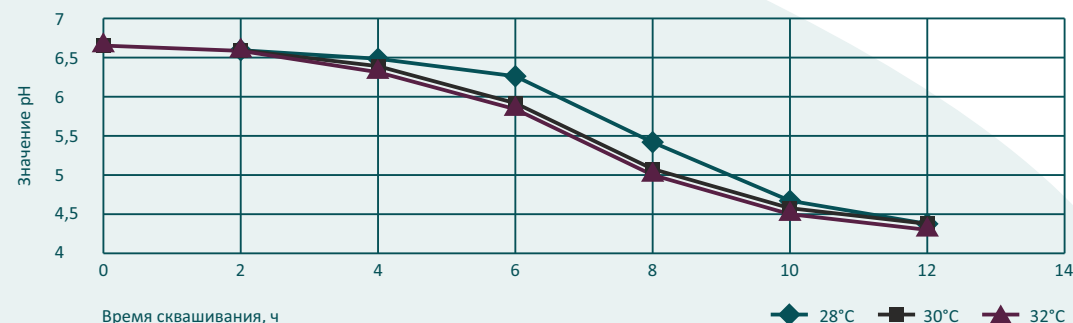
#### Область применения

Для производства рассыпчатого или зерненого творога и некоторых видов сыров. Придает продукту выраженный аромат и сливочный вкус

#### Сырье для испытаний

Восстановленное молоко, м.д. сухих веществ 10 %, пастеризованное при 90°C, выдержка 20 минут

*Активность закваски, показанная на графике, определена в лабораторных условиях, предназначена для вашего ознакомления. Более точные показания активности закваски каждое предприятие определяет для себя, в зависимости от сырья.*



# Творог / закваски бактериальные

## Мезофильные бактериальные закваски группы «Млекостар М»

**млекостар®**  
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

## Млекостар М 6/Т



### Упаковка / дозировка

на 500 л  
на 1000 л  
на 2500 л  
на 5000 л

### Состав

Lactococcus lactis subsp. lactis;  
Lactococcus lactis subsp. cremoris; Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis

### Сквашивание

Оптимальная температура:  
+28 < + 32°C  
Время: 9-12 ч  
Газ / CO<sup>2</sup> ██████████  
Вязкость: ██████████

### Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 30°C  
Время сквашивания: 10 часов  
рН после 10 часов: 1,6 ± 0,10

### Описание

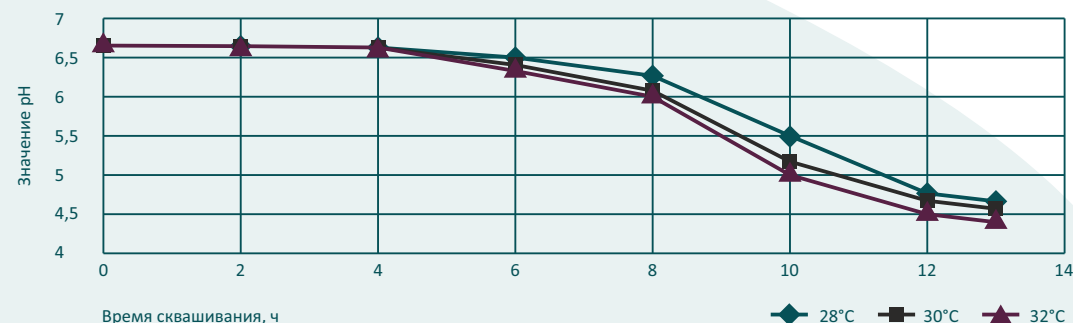
Мезофильные гетероферментативные структурообразующие культуры

### Область применения

Для производства рассыпчатого или зерненого творога и некоторых видов сыров. Придает продукту выраженный аромат

**Сырье для испытаний**  
Молоко м.д. жира 3,2%,  
белка 3,0%,  
пастеризованное при 90°C,  
выдержка 20 минут

*Активность закваски, показанная на графике, определена в лабораторных условиях, предназначена для вашего ознакомления. Более точные показания активности закваски каждое предприятие определяет для себя, в зависимости от сырья.*



# Творог / закваски бактериальные

## Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

**млекостар®**  
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

## Млекостар С 1/Т



### Упаковка / дозировка

на 500 л  
на 1000 л  
на 2500 л  
на 5000 л

### Состав

*Streptococcus thermophilus*;  
*Lactococcus lactis* subsp. *lactis*;  
*Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*

### Сквашивание

Оптимальная температура:  
+33 < + 40°C  
Время: 7-10 ч  
Газ / CO<sup>2</sup>   ▬   ▬   ▬  
Вязкость:     ▬   ▬   ▬

### Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 37°C  
Время сквашивания: 7 часов  
рН после 8 часов: 1,97 ± 0,10

### Описание

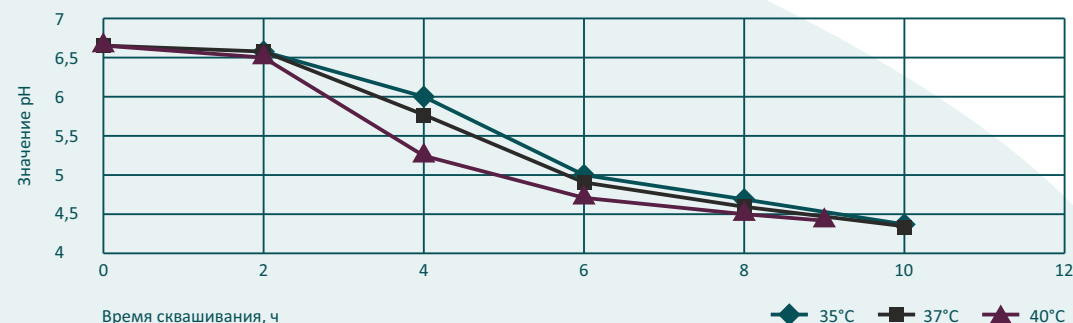
Смесь термофильных и мезофильных гомоферментативных структурообразующих культур

### Область применения

Для ускоренного производства творога, сметаны и сметанного продукта

**Сырье для испытаний**  
Восстановленное молоко, м.д. сухих веществ 10 %, пастеризованное при 90°C, выдержка 20 минут

*Активность закваски, показанная на графике, определена в лабораторных условиях, предназначена для вашего ознакомления. Более точные показания активности закваски каждое предприятие определяет для себя, в зависимости от сырья.*



# Творог / закваски бактериальные

## Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

**млекостар®**  
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

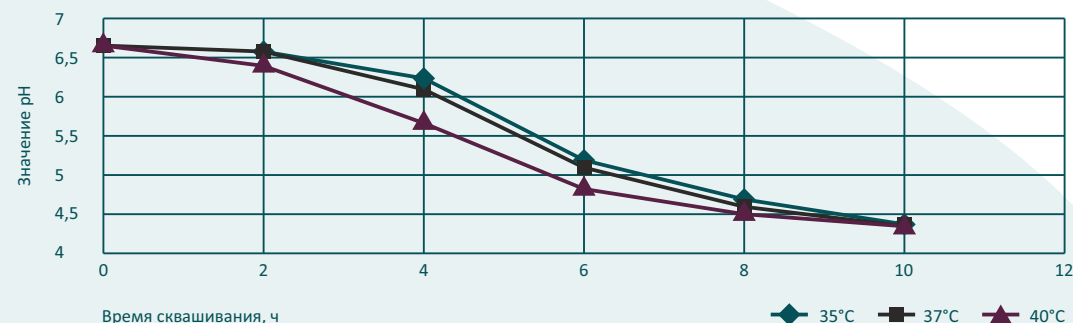
### Млекостар С 2/Т



Упаковка / дозировка	Состав	Сквашивание
на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	Streptococcus thermophilus; Lactococcus lactis subsp. lactis; Lactococcus lactis subsp. cremoris; Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis; Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	Оптимальная температура: +33 < + 40°C Время: 7-10 ч Газ / CO <sup>2</sup> ██████████ Вязкость: ██████████
Контроль активности закваски	Описание	Область применения
Температура сквашивания: 37°C Время сквашивания: 8 часов рН после 8 часов: 1,8 ± 0,10	Смесь термофильных и мезофильных гомоферментативных структурообразующих культур	Для производства рассыпчатого и зерненого творога и некоторых видов сыров. Придает продукту выраженный аромат и сливочный вкус

**Сырье для испытаний**  
Восстановленное молоко, м.д. сухих веществ 10 %, пастеризованное при 90°C, выдержка 20 минут

*Активность закваски, показанная на графике, определена в лабораторных условиях, предназначена для вашего ознакомления. Более точные показания активности закваски каждое предприятие определяет для себя, в зависимости от сырья.*





# Творог / закваски бактериальные

## Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

**млекостар®**  
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

### Млекостар С 3/Т



#### Упаковка / дозировка

на 500 л  
на 1000 л  
на 2500 л  
на 5000 л

#### Состав

*Streptococcus thermophilus*;  
*Lactococcus lactis* subsp. *lactis*;  
*Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*; *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris*

#### Сквашивание

Оптимальная температура:  
+33 < + 40°C  
Время: 6-8 ч  
Газ / CO<sup>2</sup> ██████████  
Вязкость: ██████████

#### Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 37°C  
Время сквашивания: 7 часов  
рН после 8 часов: 1,8 ± 0,10

#### Описание

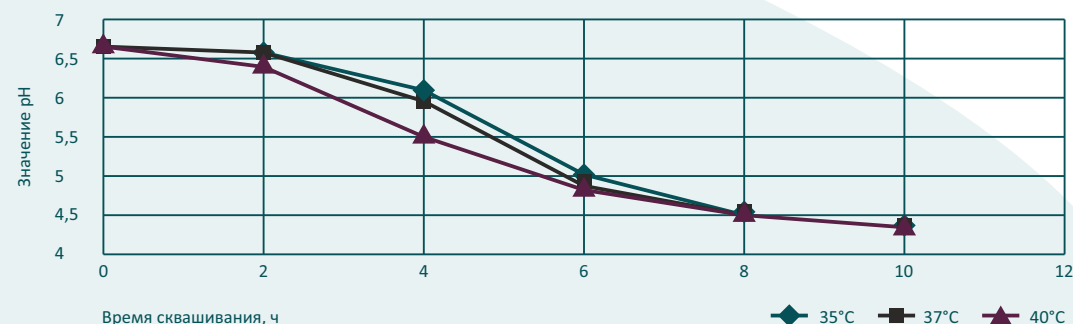
Смесь термофильных и мезофильных гомоферментативных культур

#### Область применения

Для ускоренного производства творога и сыров. Придает продукту выраженный сливочный вкус

**Сырье для испытаний**  
Молоко м.д. жира 3,2%,  
белка 3,0%,  
пастеризованное при 90°C,  
выдержка 20 минут

*Активность закваски, показанная на графике, определена в лабораторных условиях, предназначена для вашего ознакомления. Более точные показания активности закваски каждое предприятие определяет для себя, в зависимости от сырья.*





# Творог / закваски бактериальные

## Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

**млекостар®**  
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

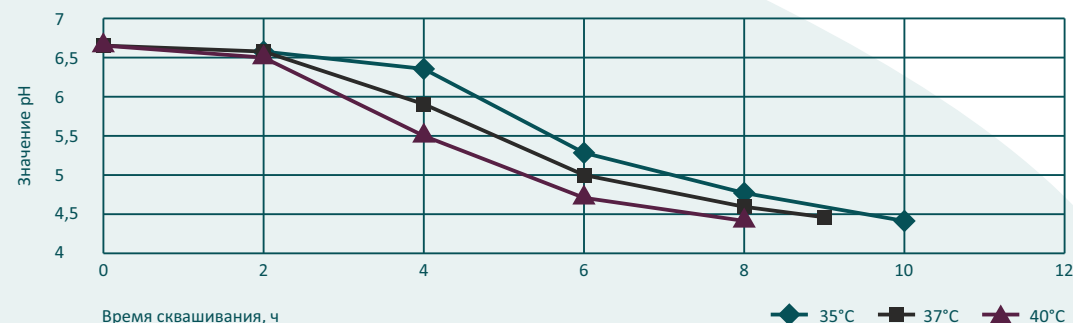
### Млекостар С 5/Т



Упаковка / дозировка	Состав	Сквашивание
на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	Streptococcus thermophilus; Lactococcus lactis subsp. lactis; Lactococcus lactis subsp. cremoris; Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis; Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	Оптимальная температура: +33 < + 40°C Время: 7-10 ч Газ / CO <sup>2</sup> █████ █████ █████ Вязкость: █████ █████ █████
Контроль активности закваски	Описание	Область применения
Температура сквашивания: 37°C Время сквашивания: 8 часов рН после 8 часов: 2,1 ± 0,10	Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур, хорошо вырабатывающих ЭПС*	Для ускоренного производства пастообразного творога и творожных изделий. Придает продукту ярко выраженный аромат и сливочный вкус

**Сырье для испытаний**  
Восстановленное молоко, м.д. сухих веществ 10 %, пастеризованное при 90°C, выдержка 20 минут

*Активность закваски, показанная на графике, определена в лабораторных условиях, предназначена для вашего ознакомления. Более точные показания активности закваски каждое предприятие определяет для себя, в зависимости от сырья.*



# Творог / закваски бактериальные

## Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

**млекостар®**  
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

### Млекостар С 6/Т



#### Упаковка / дозировка

на 500 л  
на 1000 л  
на 2500 л  
на 5000 л

#### Состав

*Streptococcus thermophilus*;  
*Lactococcus lactis* subsp. *lactis*;  
*Lactococcus lactis* subsp. *cremoris*; *Leuconostoc mesenteroides* subsp. *cremoris*

#### Сквашивание

Оптимальная температура:  
+33 < + 40°C  
Время: 6-8 ч  
Газ / CO<sup>2</sup> ██████████ ██████████ ██████████  
Вязкость: ██████████ ██████████ ██████████

#### Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 37°C  
Время сквашивания: 7 часов  
рН после 8 часов: 2,0 ± 0,10

#### Описание

Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур

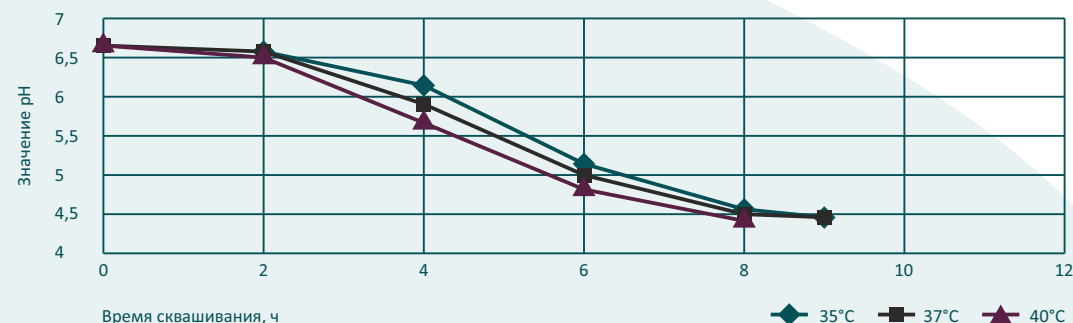
#### Область применения

Для ускоренного производства творога и сыров. Придает продукту выраженный сливочный вкус

#### Сырье для испытаний

Восстановленное молоко, м.д. сухих веществ 10 %, пастеризованное при 90°C, выдержка 20 минут

*Активность закваски, показанная на графике, определена в лабораторных условиях, предназначена для вашего ознакомления. Более точные показания активности закваски каждое предприятие определяет для себя, в зависимости от сырья.*



# Творог / закваски бактериальные

## Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

**млекостар®**  
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

### Млекостар С 9/Т



#### Упаковка / дозировка

на 500 л  
на 1000 л  
на 2500 л  
на 5000 л

#### Состав

Streptococcus thermophilus;  
Lactococcus lactis subsp. lactis;  
Lactococcus lactis subsp. cremoris; Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis

#### Сквашивание

Оптимальная температура:  
+33 < + 40°C  
Время: 7-10 ч  
Газ / CO<sup>2</sup> ██████████ ██████████ ██████████  
Вязкость: ██████████ ██████████ ██████████

#### Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 37°C  
Время сквашивания: 8 часов  
рН после 8 часов: 1,8 ± 0,10

#### Описание

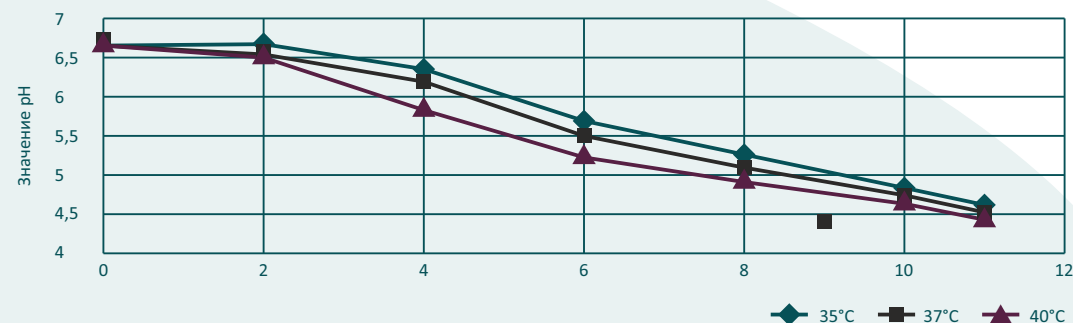
Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур

#### Область применения

Для ускоренного производства творога, творожного продукта, а также свежих, мягких и полутвердых сыров. Придает продукту плотную консистенцию, выраженный сливочный вкус

**Сырье для испытаний**  
Восстановленное молоко, м.д. сухих веществ 10 %, пастеризованное при 90°C, выдержка 20 минут

Активность закваски, показанная на графике, определена в лабораторных условиях, предназначена для вашего ознакомления. Более точные показания активности закваски каждое предприятие определяет для себя, в зависимости от сырья.



# 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 <sup>2</sup> —    —    —

### 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 pH = 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.	

## Термофильные бактериальные закваски группы «Млекостар Т»

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Наименование	Упаковка/ дозировка	Состав	Описание/ Область применения	Сквашивание		Вязкость
				Оптимальная температура	Время	
Млекостар Т 1	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Streptococcus thermophilus</i>	Термофильная культура для производства Ряженки, Варенца, Творогов и мягких сыров. Может применяться при производстве других продуктов для ускорения процесса сквашивания.	+38 < +42 °С	5-7ч	

## Мезофильные бактериальные закваски группы «Млекостар М»

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Наименование	Упаковка/ дозировка	Состав	Описание/ Область применения	Сквашивание		Газ/ CO2	Вязкость
				Оптимальная температура	Время		
Млекостар М 1/Т	на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis; Lactococcus lactis subsp. cremoris.</i>	Мезофильные гомоферментативные структурообразующие культуры молочнокислых лактококков для производства Творога и Творожных изделий.	+28 < +32 °С	9 -12ч		
Млекостар М 2 /Т	на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis; Lactococcus lactis subsp. cremoris; Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis; Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris</i>	Мезофильные гетероферментативные культуры для производства рассыпчатого или зерненого Творога и некоторых видов сыров, для производства Творога на линиях типа Альпа и Обрам. Придает продукту ярко выраженный аромат и сливочный вкус	+28 < +32 °С	9 -12ч		
Млекостар М 3/Т	на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis; Lactococcus lactis subsp. cremoris; Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris</i>	Мезофильные гетероферментативные структурообразующие культуры молочнокислых лактококков для производства рассыпчатого или зерненого Творога и некоторых видов сыров. Придает продукту выраженный аромат и сливочный вкус	+28 < +32 °С	9 -12ч		
Млекостар М 6/Т	на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis; Lactococcus lactis subsp. cremoris; Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis</i>	Мезофильные гетероферментативные структурообразующие культуры, для производства рассыпчатого или зерненого Творога и некоторых видов сыров. Придает продукту выраженный аромат.	+28 < +32 °С	9 -12ч		



## Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Наименование	Упаковка/ дозировка	Состав	Описание / Область применения	Сквашивание		Газ / CO <sub>2</sub>	Вязкость
				Оптимальная температура	Время		
Млекостар С 1/Т	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Streptococcus thermophilus</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> .	Смесь термофильных и мезофильных гомоферментативных структурообразующих культур, для ускоренного производства Творога.	+35 < +40 °С	7 -10ч		
Млекостар С 2/Т	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Streptococcus thermophilus</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis biovar diacetylactis</i> ; <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i> .	Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур, для производства рассыпчатого и зерненого Творога и некоторых видов сыров. Придает продукту выраженный аромат и сливочный вкус.	+35 < +40 °С	7 -10ч		
Млекостар С 3/Т	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Streptococcus thermophilus</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> ; <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i> .	Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур для ускоренного производства Творога и сыров. Придает продукту выраженный сливочный вкус.	+35 < +40 °С	7 -10ч		
Млекостар С 5/Т	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Streptococcus thermophilus</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> ; <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i> .	Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур, хорошо вырабатывающих ЭПС*, для ускоренного производства пастообразного Творога и Творожных изделий. Придает продукту ярко выраженный аромат и сливочный вкус	+35 < +40 °С	7 -10ч		
Млекостар С 9/Т	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Streptococcus thermophilus</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> ; <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis biovar diacetylactis</i>	Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур, для ускоренного производства Творога, Творожного продукта, а также свежих, мягких и полутвердых сыров. Придает продукту плотную консистенцию, выраженный сливочный вкус.	+35 < +40 °С	7 -10ч		

## 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 lactis</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> ; <i>лактоза или глюкоза</i>	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](https://mlekostar.ru)
-  [info@mlekostar.ru](mailto:info@mlekostar.ru)
-  [@mlekostar](#)

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

