

# Йогурт / закваски бактериальные

## Термофильные бактериальные закваски группы «Млекостар ЙО»

**млекостар®**  
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

## Млекостар ЙО 1



### Упаковка / дозировка

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

### Состав

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

### Сквашивание

Оптимальная температура:  
+38 < + 42°C  
Время: 5-7 ч  
Вязкость:

### Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 40°C  
Время сквашивания: 6 часов  
рН после 6 часов: 2,0 ± 0,10

### Описание

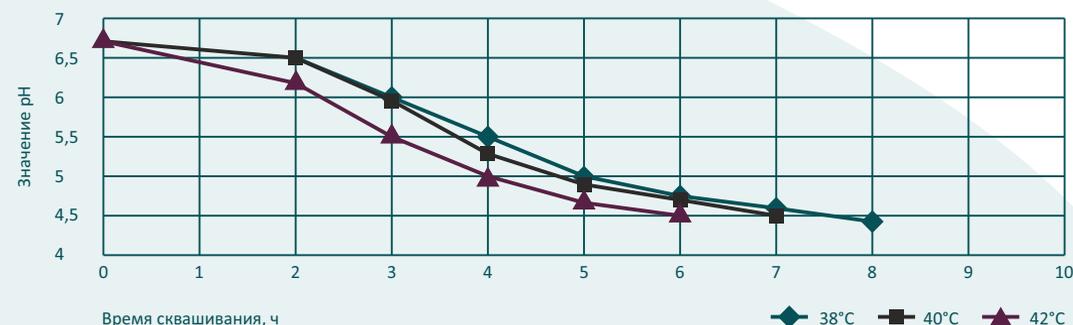
Смесь термофильной культуры с болгарской палочкой, хорошо вырабатывающей ЭПС\*

### Область применения

Для производства вязкого Йогурта, Снежжа, Ряженки, Варенца, Мечниковской простокваши

**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.*



# Йогурт / закваски бактериальные

## Термофильные бактериальные закваски группы «Млекостар ЙО»

**млекостар®**  
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

## Млекостар ЙО 2



### Упаковка / дозировка

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

### Состав

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

### Сквашивание

Оптимальная температура:  
+38 < + 42°C  
Время: 6-8 ч  
Вязкость: 

### Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 40°C  
Время сквашивания: 7 часов  
рН после 7 часов: 2,0 ± 0,10

### Описание

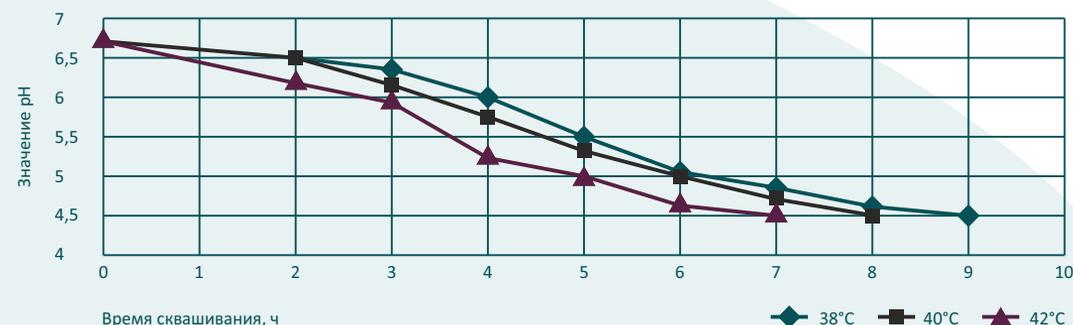
Смесь термофильной культуры с болгарской палочкой, вырабатывающей ЭПС\*

### Область применения

Для производства вязкого Йогурта, Снежжа, Ряженки, Варенца, Мечниковской простокваши, Мацони

**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.*



# Йогурт / закваски бактериальные

## Термофильные бактериальные закваски группы «Млекостар ЙО»

**млекостар®**  
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

### Млекостар ЙО 3



#### Упаковка / дозировка

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

#### Состав

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

#### Сквашивание

Оптимальная температура:  
+38 < + 42°C  
Время: 6-8 ч  
Вязкость:

#### Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 40°C  
Время сквашивания: 7 часов  
рН после 7 часов: 2,0 ± 0,10

#### Описание

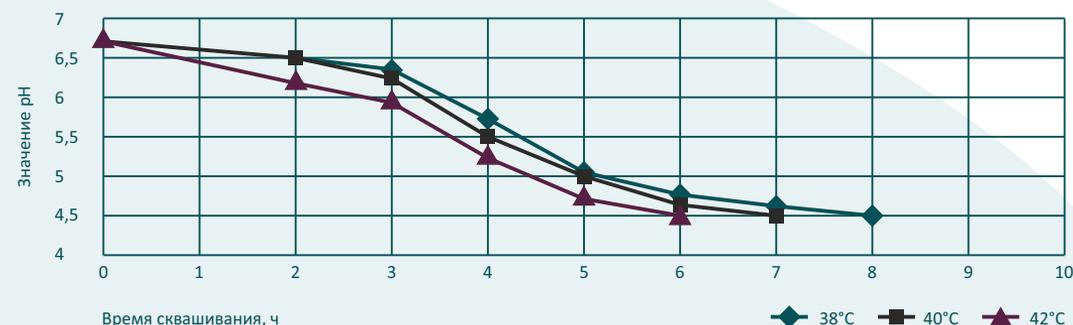
Смесь термофильной культуры с болгарской палочкой

#### Область применения

Для производства вязкого Йогурта, Снежжа, Ряженки, Варенца, Мечниковской простокваши, Мацони

**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 свойствами группы «Млекостар БМ»



Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

## Млекостар БМ 3



### Упаковка / дозировка

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

### Состав

Streptococcus thermophilus;  
Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus; Lactobacillus acidophilus; Bifidobacterium infantis; Bifidobacterium breve; Bifidobacterium longum; Lactobacillus paracasei

### Сквашивание

Оптимальная температура:  
+38 < + 42°C  
Время: 7-9 ч  
Вязкость:

### Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 40°C  
Время сквашивания: 8 часов  
рН после 8 часов: 2,1 ± 0,10

### Описание

Смесь термофильных бактерий и уникальной композиции пробиотических культур, вырабатывает ЭПС\*

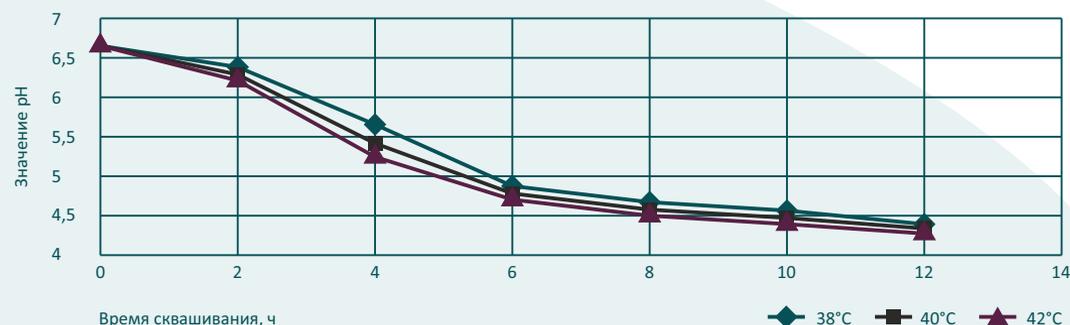
### Область применения

Используют для производства полезного пробиотического йогурта, ряженки и продуктов детского питания

### 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 Б 5

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси



#### Упаковка / дозировка

на 1000 л  
на 2500 л  
на 5000 л

#### Состав

Lactobacillus  
plantarum

#### Сквашивание

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 антимикробной 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.	

## Йогуртовые бактериальные закваски группы «Млекостар ЙО»

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Наименование	Упаковка/ дозировка	Состав	Описание/ Область применения	Сквашивание		Вязкость
				Оптимальная температура	Время	
Млекостар ЙО 1	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	Смесь термофильной культуры с болгарской палочкой, хорошо вырабатывающей ЭПС*, для производства вязкого Йогурта, Снежжа, Ряженки, Варенца и Мечниковской простокваши.	+38 < +42 °С	5-7ч	
Млекостар ЙО 2	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	Смесь термофильной культуры с болгарской палочкой, вырабатывающей ЭПС*, для производства вязкого Йогурта, Снежжа, Ряженки, Варенца и Мечниковской простокваши, Мацони.	+38 < +42 °С	6-8ч	
Млекостар ЙО 3	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	Смесь термофильной культуры с болгарской палочкой для производства Йогурта, Снежжа, Ряженки, Варенца и Мечниковской простокваши, Мацони.	+38 < +42 °С	6-8ч	

## Бактериальные закваски с пробиотиками группы «Млекостар БМ»

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Наименование	Упаковка/ дозировка	Состав	Описание/ Область применения	Сквашивание		Вязкость
				Оптимальная температура	Время	
Млекостар БМ 3	на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Streptococcus thermophilus</i> ; <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> ; <i>Lactobacillus acidophilus</i> ; <i>Bifidobacterium infantis</i> ; <i>Bifidobacterium breve</i> ; <i>Bifidobacterium longum</i> ; <i>Lactobacillus paracasei</i>	Смесь термофильных бактерий и уникальной композиции пробиотических культур, вырабатывает ЭПС*. Используют для производства полезного пробиотического Йогурта, Ряженки и продуктов детского питания.	+38 < +42 °С	6-8ч	

## 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](https://mlekostar.ru)
-  [info@mlekostar.ru](mailto:info@mlekostar.ru)
-  [@mlekostar](#)

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

