

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*

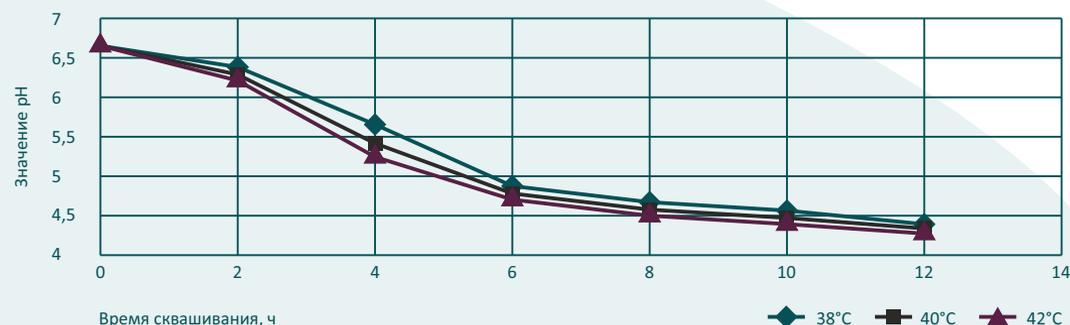
Область применения

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	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.

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

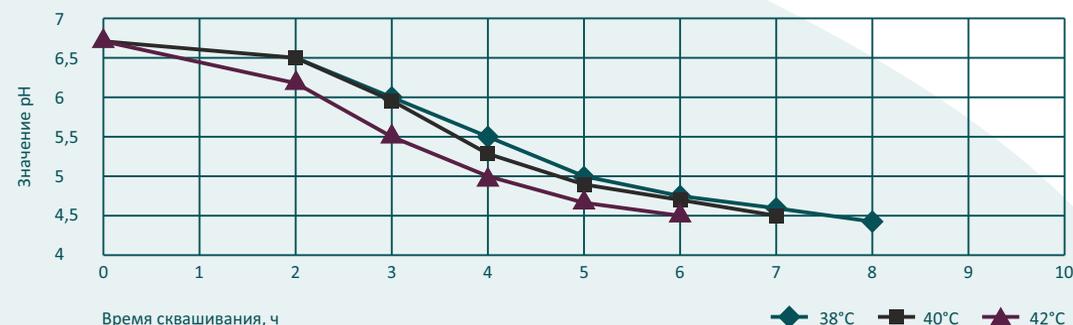
Смесь термофильной культуры с болгарской палочкой, хорошо вырабатывающей ЭПС*

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

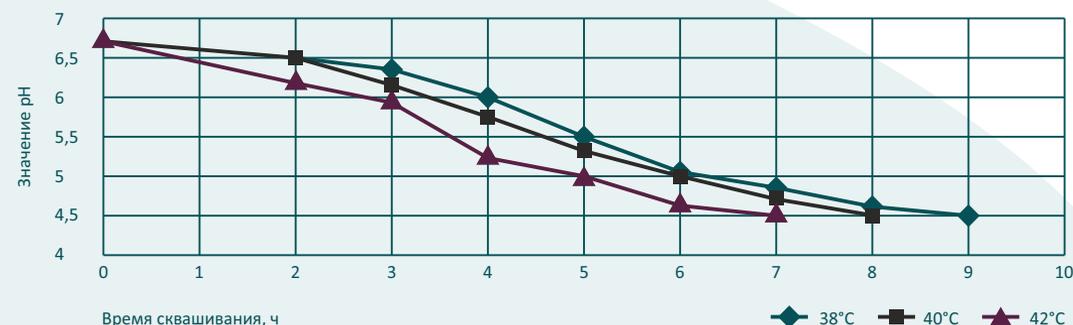
Смесь термофильной культуры с болгарской палочкой, вырабатывающей ЭПС*

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

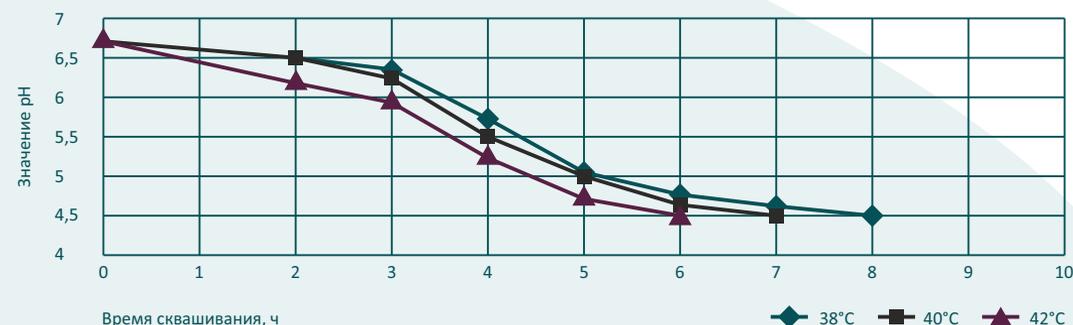
Смесь термофильной культуры с болгарской палочкой

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.



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.

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

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

Состав

Streptococcus thermophilus

Сквашивание

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

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 40°C
Время сквашивания: 5 часов
рН после 5 часов: 2,1 ± 0,10

Описание

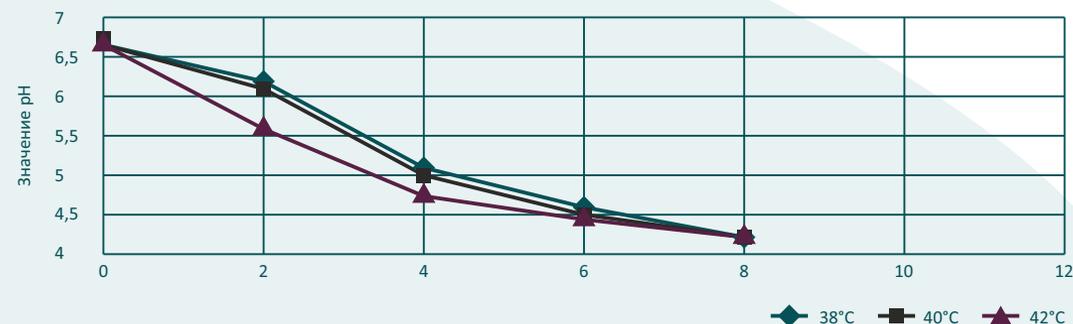
Термофильная культура

Область применения

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.



Ряженка / закваски бактериальные

Термофильные закваски группы «Млекостар Т»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар Т 2



Упаковка / дозировка

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

Состав

Streptococcus thermophilus

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: 2,15 ± 0,10

Описание

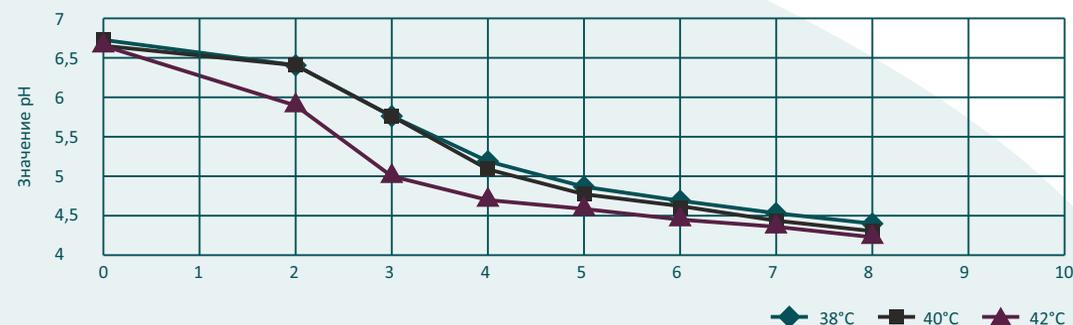
Высоковязкая термофильная культура, хорошо вырабатывающая ЭПС*

Область применения

Для Ряженки и Варенца. Может применяться для других продуктов для улучшения консистенции и 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.



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 Ряженки, Варенца и мягких сыров . Может применяться при производстве других продуктов для ускорения процесса сквашивания.	+38 < +42 °С	5-7ч	
Млекостар Т 2	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Streptococcus thermophilus</i>	Высоковязкая термофильная культура, хорошо вырабатывающая ЭПС*, для Ряженки и Варенца . Может применяться для других продуктов для улучшения консистенции и ускорения процесса сквашивания.	+38 < +42 °С	5-7ч	
Млекостар Т 3	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Streptococcus thermophilus</i>	Термофильная культура, хорошо вырабатывающая ЭПС*, используется преимущественно для производства Ряженки, Вваренца и других видов кисломолочных продуктов в целях улучшения консистенции и ускорения процесса сквашивания.	+38 < +42 °С	5-7ч	
Млекостар Т 4	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Streptococcus thermophilus</i>	Высоковязкая термофильная культура, отличающаяся способностью формировать кремообразную консистенцию и высокую степень образования ЭПС*, используется для производства Ряженки, Варенца, Йогурта и других видов кисломолочных продуктов в целях улучшения консистенции и ускорения процесса сквашивания. Обладает слабым постокислением.	+38 < +42 °С	5-7ч	

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.	+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 вязкого Йогурта, Снежжа, Ряженки, Варенца и Мечниковской Простокваши .	+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; Молочные 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

