

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 сыра Моцарелла и других 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/ CO ₂ | Вязкость |
|------------------------|-------------------------------------|---|---|-------------------------|--------|---|---|
| | | | | Оптимальная температура | Время | | |
| Млекостар М 2/С | 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 сыров: Моале, Брынза, Гауда, Российский и др. | +28 < +32 °С | 9 -12ч |  |  |
| Млекостар М 3/С | 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 культуры молочнокислых лактококков для производства сыров: Брынза, Гауда, Голландский и др. | +28 < +32 °С | 9 -12ч |  |  |
| Млекостар М 6/С | 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 культуры молочнокислых лактококков для производства сыров: Брынза, Фета, Чанах и др. | +28 < +32 °С | 9 -12ч |  |  |

Бактериальные закваски группы «Млекостар Ч» для производства СЫРА

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

| Наименование | Упаковка/ дозировка | Состав | Описание/ Область применения | Сквашивание | | Газ / CO ₂ |
|----------------------|-------------------------------------|--|--|-------------------------|--------|---|
| | | | | Оптимальная температура | Время | |
| Млекостар Ч 1 | на 1000 л на 2500 л на 5000 л | <i>Streptococcus thermophilus</i> ; <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> ; <i>Lactobacillus helveticus</i> ; <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> ; <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> ; <i>Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis</i> ; <i>Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris</i> . | Многоштаммовая гетероферментативная смесь мезофильных и термофильных бактериальных культур прямого внесения, для производства разных видов сыров с низкой и высокой температурой второго нагревания, российской и голландской группы, а также для производства сыров под своей ТМ. | +38 < +42 °С | 6 - 8ч |  |

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 ₂ | Вязкость |
|------------------------|---|---|--|-------------------------|--------|---|---|
| | | | | Оптимальная температура | Время | | |
| Млекостар С 2/С | на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л | <i>Streptococcus thermophilus</i> ; <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> ; <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> ; <i>Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis</i> ; <i>Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris</i> . | Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур, для производства сыров: Голландский, Российский и др. | +35 < +40 °С | 7 -10ч |  |  |
| Млекостар С 3/С | на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л | <i>Streptococcus thermophilus</i> ; <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> ; <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> ; <i>Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris</i> . | Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур, для производства сыров: Голландский, Российский и др. | +35 < +40 °С | 7 -10ч |  |  |
| Млекостар С 9/С | на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л | <i>Streptococcus thermophilus</i> ; <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> ; <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> ; <i>Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis</i> | Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур, для производства сыров: Голландский, Российский и др. | +35 < +40 °С | 7 -10ч |  |  |

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 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 сыров: Адыгейский, Качотта, Кашкавал и др. | +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 °С |

Бактериальные культуры с антимикробной активностью группы «Млекостар П»

| Наименование | Упаковка/ Масса нетто | Состав | Описание/ Область применения | Оптимальные условия развития |
|----------------------|--------------------------|---|---|------------------------------------|
| Млекостар П 2 | 10г, 500г | <i>Продуцент 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 | <i>Продуцент Streptomyces Natalensis; 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; Молочные консервы; Фруктовые соки и пюре; Мясные и рыбные продукты и др. | T = +10 < +50 °C pH = 5,0 - 7,0 |