

Сметана / 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



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 / CO² ▬ ▬ ▬
Вязкость: ▬ ▬ ▬

Контроль активности закваски

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

Описание

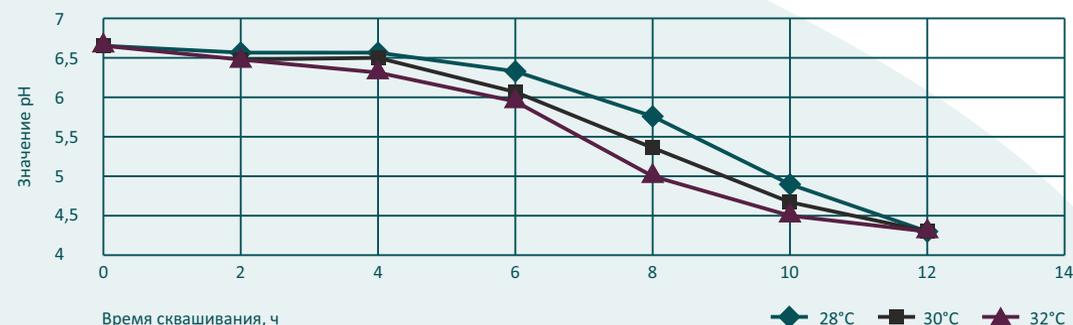
Мезофильные
гомоферментативные
структурообразующие культуры
молочнокислых лактококков

Область применения

Для производства Сметаны
и Простокваши, применяется
при фасовке под ПЛАТИНКУ

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.



Сметана / 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



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;
Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris

Сквашивание

Оптимальная температура:
+28 < + 32°C
Время: 9-12 ч
Газ / CO² ██████████
Вязкость: ██████████

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 30°C
Время сквашивания: 10 часов
рН после 10 часов: 1,9 ± 0,10

Описание

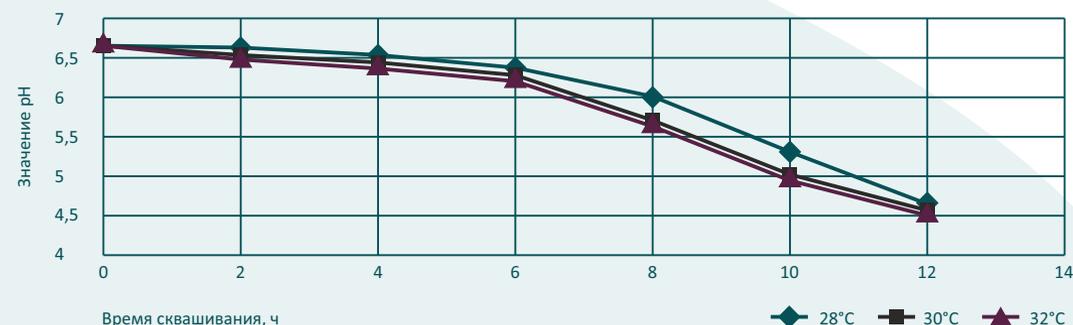
Мезофильные гетероферментативные структурообразующие культуры молочнокислых лактококков

Область применения

Для производства Сметаны и Простокваши. Придает продукту ярко выраженный аромат и сливочный вкус. Применяется при фасовке в ВЕДРА

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.



Сметана / 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



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 / CO² ██████████
Вязкость: ██████████

Контроль активности закваски

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

Описание

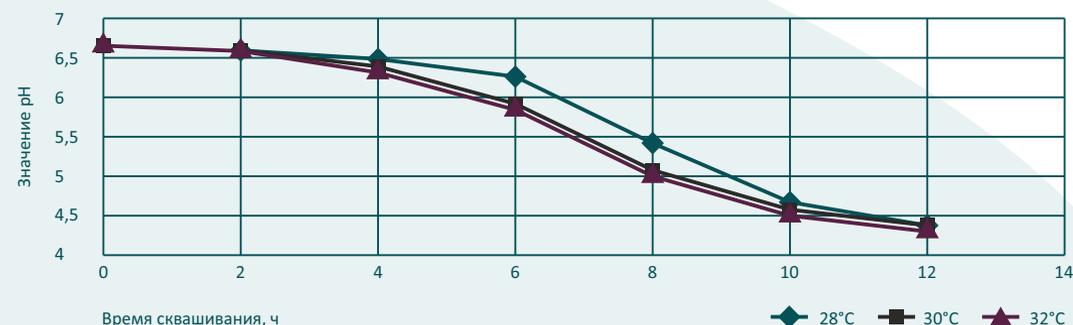
Мезофильные гетероферментативные структурообразующие культуры молочнокислых лактококков

Область применения

Для производства Сметаны и Простокваши. Придает продукту выраженный сливочный вкус. Применяется при фасовке в ВЕДРА

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.



Сметана / закваски бактериальные

Мезофильные бактериальные закваски группы «Млекостар М»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар М 4



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 / CO²
Вязкость:



Контроль активности закваски

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

Описание

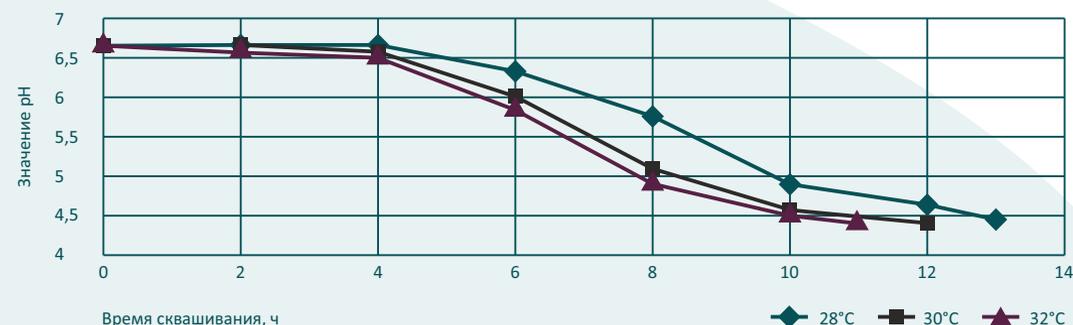
Мезофильные гомоферментативные структурообразующие культуры прямого внесения

Область применения

Для производства Сметаны и Простокваши. Усиленное выработывание ЭПС*. Применяется при фасовке под ПЛАТИНКУ

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.



Сметана / закваски бактериальные

Мезофильные бактериальные закваски группы «Млекостар М»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар М 5



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;
Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris

Сквашивание

Оптимальная температура:
+28 < + 32°C
Время: 9-12 ч
Газ / CO² **=====**
Вязкость: **=====**

Контроль активности закваски

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

Описание

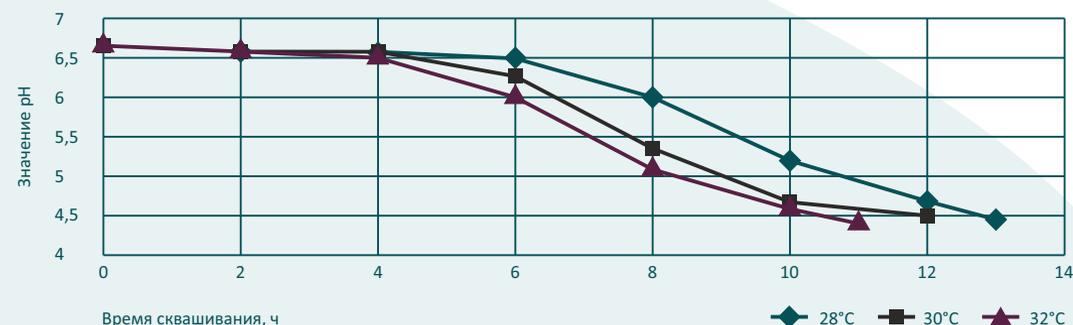
Мезофильные гетероферментативные структурообразующие культуры, вырабатывающие ЭПС*

Область применения

Для производства Сметаны и Простокваши. Придает продукту ярко выраженный аромат и сливочный вкус. Применяется при фасовке в ВЕДРА

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.



Сметана / 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



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 / CO² ██████████
Вязкость: ██████████

Контроль активности закваски

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

Описание

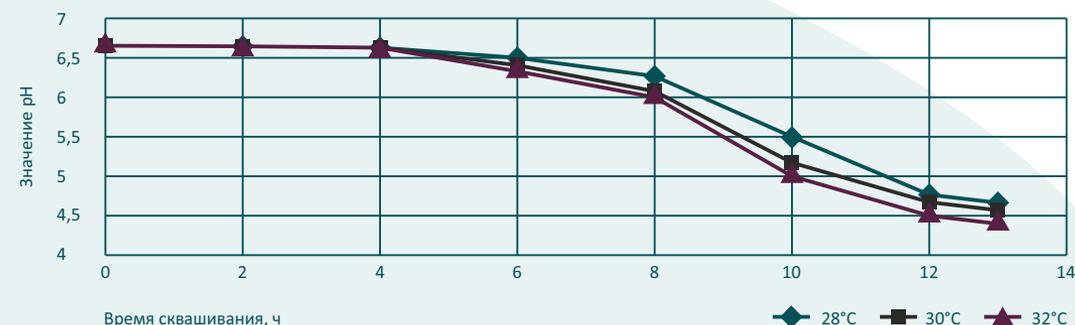
Мезофильные гетероферментативные структурообразующие культуры молочнокислых лактококков

Область применения

Для производства Сметаны и Простокваши. Придает продукту выраженный аромат. Применяется при фасовке в ВЕДРА

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.



Сметана / закваски бактериальные

Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар С 4



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:
+35 < + 40°C
Время: 7-10 ч
Газ / CO² 
Вязкость: 

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 37°C
Время сквашивания: 8 часов
рН после 8 часов: 2,1 ± 0,10

Описание

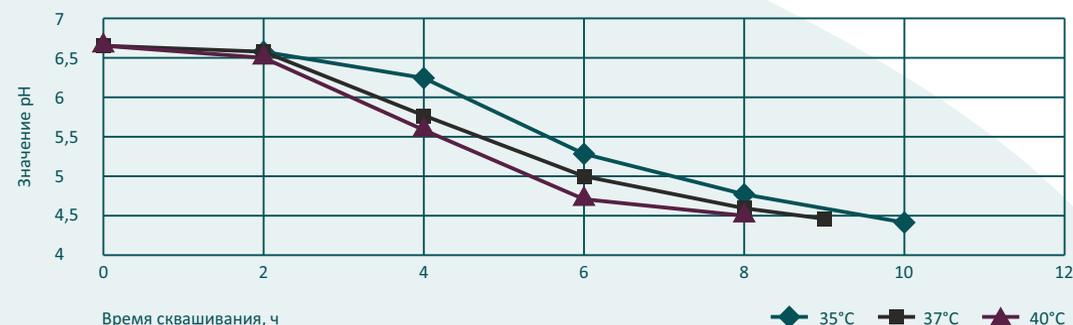
Смесь термофильных и мезофильных гомоферментативных структурообразующих культур, хорошо вырабатывающих ЭПС*

Область применения

Для ускоренного производства Сметаны и Простокваши, придает продукту дополнительную вязкость, применяется при фасовке под ПЛАТИНКУ

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.



Сметана / 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



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 s. ubsp. *lactis* biovar *diacetylactis*;
Leuconostoc mesenteroides subsp. *cremoris*

Сквашивание

Оптимальная температура:
+35 < + 40°C
Время: 7-10 ч
Газ / CO² ██████████ ██████████ ██████████
Вязкость: ██████████ ██████████ ██████████

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 37°C
Время сквашивания: 8 часов
pH после 8 часов: 2,1 ± 0,10

Описание

Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур, хорошо вырабатывающих ЭПС*

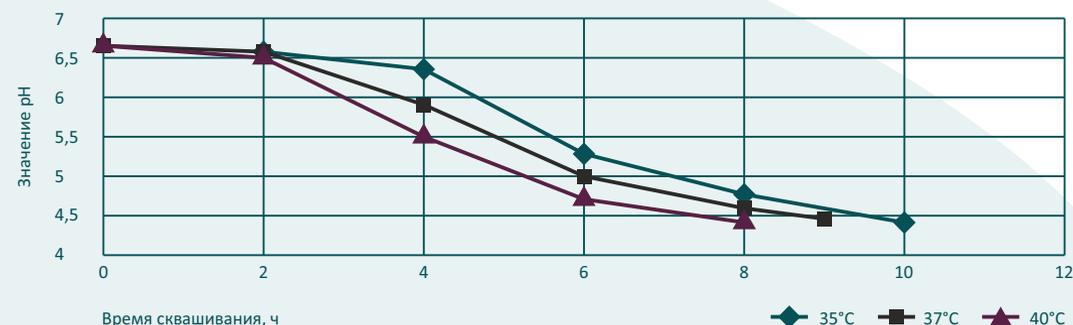
Область применения

Для ускоренного производства Сметаны, Сметанного продукта. Придает продукту ярко выраженный аромат и сливочный вкус. Применяется при фасовке в ВЕДРА

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.



Сметана / 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



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:
+35 < + 40°C
Время: 7-10 ч
Газ / CO² ██████████ ██████████ ██████████
Вязкость: ██████████ ██████████ ██████████

Контроль активности закваски

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

Описание

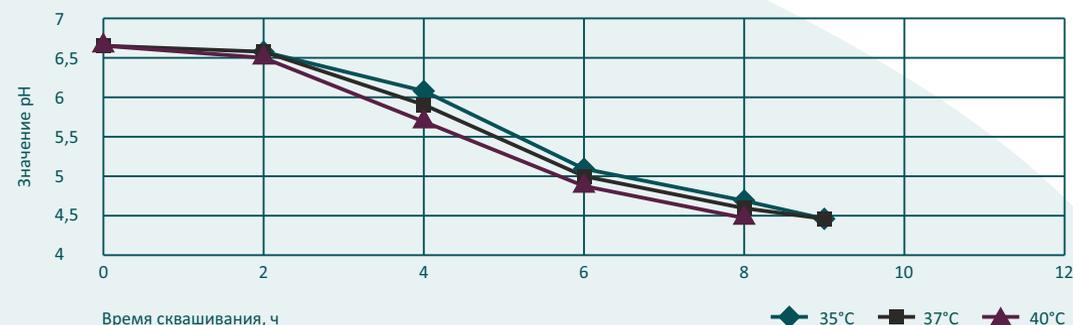
Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур, хорошо вырабатывающих ЭПС*

Область применения

Для ускоренного производства Сметаны, Сметанного продукта и Простокваши. Придает продукту выраженный сливочный вкус и аромат. Применяется при фасовке в ВЕДРА

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.



Сметана / закваски бактериальные

Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар С 7



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:
+35 < + 40°C
Время: 7-10 ч
Газ / CO² 
Вязкость: 

Контроль активности закваски

Температура сквашивания: 37°C
Время сквашивания: 7 часов
рН после 7 часов: 2,1 ± 0,10

Описание

Смесь высоковязких термофильных и гомоферментативных мезофильных культур, хорошо вырабатывающих ЭПС*

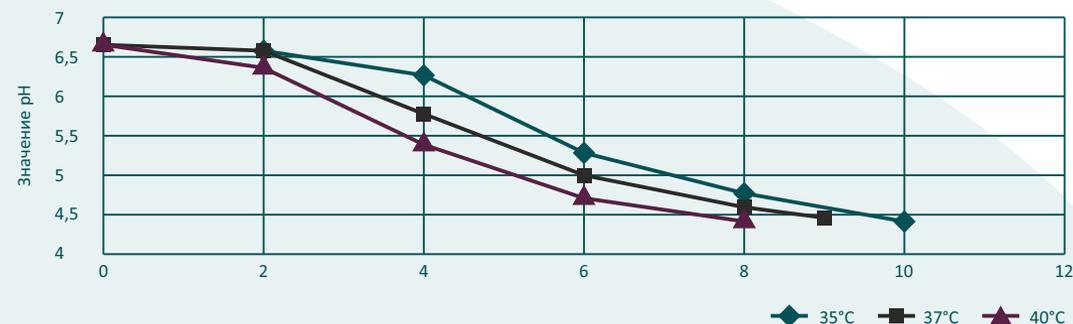
Область применения

Для производства Сметаны, Сметанного продукта с более густой консистенцией и гладкой текстурой. Придает продукту повышенную вязкость. Применяется при фасовке под ПЛАТИНКУ

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.



Сметана / закваски бактериальные

Симбиотические бактериальные закваски группы «Млекостар С»

млекостар®
российский продукт

Лиофилизированные концентрированные заквасочные культуры прямого внесения в молоко и молочные смеси

Млекостар С 8

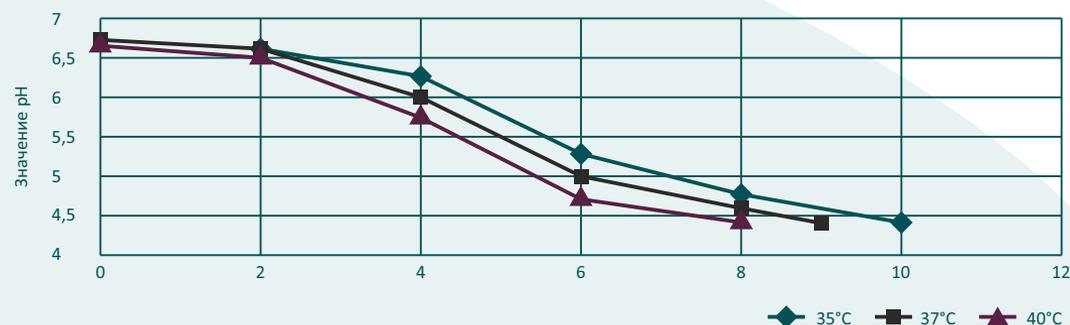


Упаковка / дозировка	Состав	Сквашивание
на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	Streptococcus thermophilus; Lactococcus lactis subsp. lactis; Lactococcus lactis subsp. cremoris; Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis; Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	Оптимальная температура: +35 < + 40°C Время: 7-10 ч Газ / CO ² ██████████ 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 Сметаны и Сметанного продукта. Придает продукту выраженный аромат, сливочный вкус и дополнительную вязкость. Применяется при фасовке в ВЕДРА

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 / CO² — — —

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.	

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 1	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> ; <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> .	Мезофильные гомоферментативные структурообразующие культуры молочнокислых лактококков для производства Сметаны и Простокваши. Применяется при фасовке под ПЛАТИНКУ.	+28 < +32 °С	9 -12ч		
Млекостар М 2	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<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>	Мезофильные гетероферментативные структурообразующие культуры молочнокислых лактококков для производства Сметаны и Простокваши. Придает продукту ярко выраженный аромат и сливочный вкус. Применяется при фасовке в ВЕДРА.	+28 < +32 °С	9 -12ч		
Млекостар М 3	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> ; <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> ; <i>Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris</i>	Мезофильные гетероферментативные структурообразующие культуры молочнокислых лактококков для производства Сметаны и Простокваши. Придает продукту выраженный сливочный вкус. Применяется при фасовке в ВЕДРА.	+28 < +32 °С	9 -12ч		
Млекостар М 4	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> ; <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> .	Мезофильные гомоферментативные структурообразующие культуры прямого внесения, для производства Сметаны и Простокваши. Усиленное выработывание ЭПС*. Применяется при фасовке под ПЛАТИНКУ.	+28 < +32 °С	9 -12ч		
Млекостар М 5	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<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> .	Мезофильные гетероферментативные структурообразующие культуры, выработывающие ЭПС*, для производства Сметаны и Простокваши. Придает продукту ярко выраженный аромат и сливочный вкус. Применяется при фасовке в ВЕДРА.	+28 < +32 °С	9 -12ч		
Млекостар М 6	на 500 л на 1000 л на 2500 л на 5000 л	<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> ; <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> ; <i>Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis</i>	Мезофильные гетероферментативные структурообразующие культуры молочнокислых лактококков для производства Сметаны и Простокваши. Придает продукту выраженный аромат. Применяется при фасовке в ВЕДРА.	+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 ₂	Вязкость
				Оптимальная температура	Время		
Млекостар С 4	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, хорошо вырабатывающих ЭПС*, для ускоренного производства Сметаны и Простокваши. Придает продукту дополнительную вязкость. Применяется при фасовке под ПЛАТИНКУ.	+35 < +40 °С	7 -10ч		
Млекостар С 5	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 diacetyllactis</i> ; <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i>	Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур, хорошо вырабатывающих ЭПС*, для ускоренного производства Сметаны, Сметанного продукта. Придает продукту ярко выраженный аромат и сливочный вкус. Применяется при фасовке в ВЕДРА.	+35 < +40 °С	7 -10ч		
Млекостар С 6	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 Сметаны, Сметанного продукта и Простокваши. Придает продукту выраженный сливочный вкус и аромат. Применяется при фасовке в ВЕДРА.	+35 < +40 °С	7 -10ч		
Млекостар С 7	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 высоковязких термофильных и гомоферментативных мезофильных культур, хорошо вырабатывающих ЭПС*, для производства Сметаны, Сметанного продукта с более густой консистенцией и гладкой текстурой. Придает продукту повышенную вязкость. Применяется при фасовке под ПЛАТИНКУ.	+35 < +40 °С	7 -10ч		
Млекостар С 8	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 diacetyllactis</i> ; <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i> .	Смесь термофильных и мезофильных гетероферментативных культур, хорошо вырабатывающих ЭПС*, для ускоренного производства Сметаны и Сметанного продукта. Придает продукту выраженный аромат, сливочный вкус и дополнительную вязкость. Применяется при фасовке в ВЕДРА.	+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 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

