

CHR HANSEN

Improving food & health

Продукт : **Ферментные препараты**

Производитель: Chr. Hansen (Дания)

Chr. Hansen - один из ведущих производителей пищевых ингредиентов, мировой лидер в области производства натуральных красителей и стартовых культур для кисломолочных продуктов.

Применение: для производства кисломолочных продуктов, низколактозных продуктов и сыров.

Продукт	Описание	Применение
Молокосвёртывающий фермент CHY-MAX™ (сухой или жидкий) Chr. Hansen, Дания.	Серия микробиальных ферментов - порошок или раствор (в зависимости от формы) с содержанием химозина 100%	Производство любых типов сыров – твердых, полутвердых, мягких, с плесенью, низкожирных и всех видов творогов.
Молокосвёртывающий фермент NATUREN™ (сухой или жидкий) Chr. Hansen, Дания.	Серия натуральных сычужных ферментов животного происхождения с содержанием химозина и пепсина 50:50, 85:15 или 95:5	Производство любых типов сыров – твердых, полутвердых, мягких, с плесенью, низкожирных и всех видов творогов.
Фермент лизоцим AFILACT™ (сухой) Chr. Hansen, Дания.	Фермент лизоцим из белков куриных яиц, в виде гидрохлорида (солевая форма).	Предотвращение позднего вспучивания сыров.
Фермент ЛАКТАЗА (жидкий)	Нейтральный препарат β-галактозидазы (лактазы), произведенный путем ферментации дрожжей <i>Kluuveromyces fragilis</i> .	<p>Гидролиз лактозы в смесь глюкозы и галактозы.</p> <p>Цельномолочные продукты / кисломолочные продукты/ сгущенное молоко. Производство продуктов с пониженным содержанием лактозы для людей не усваивающих лактозу. Повышение уровня сладости.</p> <p>Мороженое Предупреждение образования кристаллов лактозы, что позволяет избежать песчаной консистенции.</p> <p>Обработка сыворотки С целью подготовки сыворотки к концентрированию и дальнейшему использованию</p>

CHR HANSEN

Improving food & health

Продукт : **Лиофилизированные закваски**

Производитель: Chr. Hansen (Дания)

Chr. Hansen - один из ведущих производителей пищевых ингредиентов, мировой лидер в области производства натуральных красителей и стартовых культур для кисломолочных продуктов.

Применение: для производства кисломолочных продуктов и сыров

Продукт	Состав	Применение
ЙОГУРТ, СНЕЖОК		
Термофильные культуры серии Yo-Flex	<i>Str. thermophilus</i> , <i>Lb. bulgaricus</i>	Резервуарные и термостатные йогурты с различной вязкостью – от стандартной до экстра-вязкой и интенсивностью вкуса – от очень мягкого до выраженного йогуртного. Национальные кисломолочные продукты. Низкое пост-окисление.
ПРОБИОТИЧЕСКИЕ КУЛЬТУРЫ		
Термофильные культуры серии Probio-Tec	<i>Lb. acidophilus</i> , <i>Bifidobacterium</i> , <i>Str. thermophilus</i> , <i>Lb. bulgaricus</i>	Резервуарные и термостатные пробиотические молочные продукты с различной консистенцией, вкусом и низким пост окислением. Пробиотические штаммы, входящие в состав закваски имеют большую историю безопасного использования.
СМЕТАНА, ТВОРОГ, СЫР		
Мезофильные газо- и ароматообразующие культуры серий CHN и FLORA DANICA	<i>Lac. cremoris</i> , <i>Lac. lactis</i> , <i>Leu. cremoris</i> , <i>Lac. diacetylactis</i>	Сыры полутвёрдые типа Голландского и Российского, мягкие сыры с плесенью (Камамбер, Голубой сыр), кисломолочные продукты, сметана, творог, простокваша.
Мезо-термофильные гетероферментативные газо- и ароматообразующие культуры серии XMT	<i>Lac. cremoris</i> , <i>Lac. lactis</i> , <i>Lac. diacetylactis</i> , <i>Leuconostoc</i> , <i>Str. thermophilus</i>	Творог ускоренным способом.
Мезофильные гомоферментативные культуры продуцирующие молочную кислоту без выделения CO2 серии MO и R-700	<i>Lac. cremoris</i> , <i>Lac. lactis</i>	Сыры с закрытой структурой (Чеддер, Фета и Домашний сыр), кисломолочные продукты. Высокая фагоустойчивость.
Мезо-термофильные высокоактивные гетероферментативные газо- и ароматообразующие культуры серии DCC	<i>Lac. cremoris</i> , <i>Lac. lactis</i> , <i>Leu. cremoris</i> , <i>Lac. diacetylactis</i> , <i>Lb. casei</i> , <i>Lb. helveticus</i> , <i>Str. thermophilus</i>	Сыры полутвёрдые типа Российского, сыры с глазками типа Гауда, Маасдам и др. Выдерживают высокие температуры второго нагревания.
Мезо-термофильные газо- и ароматообразующие культуры XPL-1,2	<i>Lac. cremoris</i> , <i>Lac. lactis</i> , <i>Leu. cremoris</i> , <i>Lac. diacetylactis</i> , <i>Str. thermophilus</i>	Сметана, кефирный и другие кисломолочные продукты.
Мезофильные гомоферментативные культуры продуцирующие молочную кислоту без выделения CO2 XPL- 20,30,40	<i>Lac. cremoris</i> , <i>Lac. lactis</i> , <i>Str. thermophilus</i>	Сметана, кефирный и другие кисломолочные продукты с густой консистенцией.


 CHR HANSEN

Improving food & health

 Продукт : **Лиофилизированные закваски**

Производитель: Chr. Hansen (Дания)




Продукт	Состав	Применение
СМЕТАНА, ТВОРОГ, СЫР		
Термофильные культуры серии TCC	<i>Str. thermophilus</i> , <i>Lb. bulgaricus</i>	Сыры типа Pasta Filata (Моцарелла, Сулугуни), а также мягкие сыры с плесенью.
Мезо-термофильные культуры серии WhiteDaily	<i>Lac. cremoris</i> , <i>Lac. lactis</i> , <i>Str. thermophilus</i> , <i>Lb. bulgaricus</i>	Брынза и Фета, а также другие сыры и кисломолочные продукты.
Термофильные культуры серии STI	<i>Str. thermophilus</i>	Сыры типа Pasta Filata (Моцарелла, Сулугуни), сыры с высокой температурой второго нагревания и национальные кисломолочные продукты (простокваша, мацони).
Термофильная культура LH-B02	<i>Lb. helveticus</i>	Сыры итальянские и Швейцарского типа (для придания специфического вкуса).
Термофильная культура PS-4	<i>Propionibacterium freudenreichii subsp. Shermanii</i>	Сыры Швейцарского типа и другие сыры, где необходимы типичные вкус и формирование глазков, обеспечиваемые пропионовокислыми бактериями.
Термофильные культуры серии nu-trish L.casei	<i>Lb. paracasei</i>	Кисломолочные продукты (для придания пробиотических свойств) и сыры (для ускорения созревания).
Термофильные культуры серии FreshQ	<i>Lb. rhamnosus</i>	Кисломолочные продукты и мягкие, рассольные сыры (для защиты от развития дрожжей и плесеней, увеличения сроков годности продукта)
Плесени серий PCA, GEO, PR, PRG	Плесени с различной протеолитической и липолитической активностью <i>Penicillium candidum</i> / <i>Penicillium roqueforti</i> / <i>Geotrichum candidum</i>	Сыры с белой и голубой плесенью (Камамбер, Бри, Горгонзола, Рокфор, Донаблю, Дорблю и др.)
КЕФИР, РЯЖЕНКА		
Дрожжевые культуры серии LAF	<i>Debaryomyces hansenii</i> / <i>Kluyveromyces marxianus subsp. marxianus</i> / <i>Candida colliculosa</i>	Кисломолочные продукты молочнокислого брожения (кефирные продукты, тан) для придания дрожжевого аромата, вкуса и газообразования различной интенсивности.
Мезо-термофильные гетероферментативные газо- и ароматообразующие культуры серии KEFIR	<i>Lac. lactis</i> , <i>Lac. cremoris</i> , <i>Lac. diacetylactis</i> , <i>Leuconostoc</i> , <i>Str. thermophilus</i> , <i>Debaryomyces Hansenii</i>	Густые кисломолочные (преимущественно кефирные) продукты с характерным дрожжевым ароматом.
Термофильные культуры серии St-Body	<i>Str. thermophilus</i>	Ряженка и другие кисломолочные продукты с густой консистенцией и мягким вкусом.

Продукт: **НАТУРАЛЬНЫЕ КРАСИТЕЛИ**

Область применения: для окрашивания продуктов молочной промышленности.

BIOCON
Carmin & Annatto

Производитель: Biocon del Peru (Перу)

Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
 Малиновый	Biocon APC – RAZ80 E	Жидкий кармин кислотоустойчивый	0,5-1,0 кг/т	12 мес.
 Вишневый	Biocon 180	Кармин жидкий	0,1-0,3 кг/т	12 мес.
 Клубничный	Biocon APC-RAM 60	Жидкий кармин кислотоустойчивый	0,5-1,0 кг/т	12 мес.
 Фиолетовый	Biocon 40B	Кармин жидкий	0,5-2,0 кг/т	12 мес.
 Оранжевый	Biocolor APC-140 PCN	Раствор карминовой кислоты	0,5-2,0 кг/т	12 мес.
 Оранжевый	Biobixin 50	Раствор аннато	0,03-0,05 кг/т	12 мес.

DIANA 
Performance from nature
Division of the Symrise Group

Производитель: Diana Food (Франция)

Цвет	Краситель	Описание	Дозировка	Срок годности
 Фиолетовый	Сок красной свеклы концентрированный CC00180007 (CL BETT 0050)	Краситель жидкий свеклы красно-фиолетового цвета	0,1-0,6 %	12 мес.
 Красный	Сок красной свеклы SD00180017 (AL BETT 0836)	Порошок свеклы красного цвета	0,1-0,5 %	36 мес.
 Фиолетовый	Сок красной свеклы SD00180009 (AL BETT 0046)	Порошок свеклы фиолетового цвета	0,1-0,5 %	36 мес.
 Пурпурно-Красный	Сок пурпурной моркови концентрированный CC00310006 (CL CARP 0104)	Краситель жидкий из пурпурной моркови	0,1-1,5 %	18 мес.



Продукт: Ферментный препарат **Biolactase L20**

Производитель: Kerry Food Ingredients Ltd. (Ирландия).

Kerry Food Ingredients Ltd. является мировым лидером в производстве пищевых ингредиентов для пищевой промышленности. Керри предлагает инновационные, практические решения в области кулинарии, производстве молочных и мясных продуктов, а также напитков.

Описание:

Biolactase L20 это светло-коричневый жидкий ферментный препарат, содержащий фермент лактазу, полученный путем ферментации штаммов *Kluuveromyces lactis*. Лактаза (β -D-галактозидаза) расщепляет лактозу на составляющие моносахариды, глюкозу и галактозу. Эти моносахара относительно сладкие (примерно на 80% в сравнении с сахарозой) и в 3-4 раза лучше растворимы, чем лактоза сама по себе. Активность лактазы минимально 20,000 GU/мл, продукт имеет кошерный, халяльный сертификаты.

Область применения:

Производство молока и молочных продуктов с пониженным содержанием лактозы для людей не усваивающих лактозу.

- Молочные напитки: При производстве ароматизированных молочных напитков, произведенных с применением лактазы, добавление сахара можно снизить без снижения эффекта сладости. Количество ароматизатора также может быть снижено;
- Сгущенное молоко: Применение лактазы помогает избежать кристаллизации молочного сахара в процессе хранения и таким образом снизить риск загустения продукта вызванного коагуляцией казеина на кристаллах лактозы;
- Ферментированные молочные продукты: Обычно, молоко гидролизованное Biolactase L20 сквашивается быстрее, чем молоко, необработанное ферментным препаратом. При производстве творога, сметаны, йогурта и т.д. период от момента внесения закваски до момента достижения необходимого уровня pH в молоке, обработанном Biolactase L20, сокращается. К тому же йогурт получается более сладким. При производстве йогурта с фруктами количество подсластителя может быть снижено, что приведет к снижению калорийности продуктов;
- Мороженое: Обработка смеси для производства мороженого Biolactase L20 препятствует кристаллизации лактозы. Это позволяет избежать песчанистой консистенции в готовом продукте даже при увеличении сывороточного порошка. Также обработка смеси ферментным препаратом способствует увеличению сливочного вкуса в готовом продукте;
- Обработка сыворотки: После обработки Biolactase L20 сыворотка может быть очищена и концентрирована до состояния сиропа для использования в различных пищевых продуктах. Без очищения сиропа хорошо подходят для корма скота. Biolactase L20 можно использовать, как при производстве отдельных партий товара, так и постоянно.

Продукт : **GENU Пектины**

Производитель: CPKelco (Дания)

Применение: для производства молочных продуктов

Происхождение: экстракт из кожуры цитрусовых.

Преимущества: Свойственная GENU пектинам температурная и кислотная стабильность делают их исключительно устойчивыми к условиям технологического процесса.

Наименование продукта	Область применения	Дозировка, %	Свойства
GENU пектин LM-106-AS YA	Сметана и кисломолочные напитки, все типы йогуртов – термостатные и резервуарные	0,08- 0,25	Стабилизация белка, загущение структуры, улучшение вкусовых ощущений, термостабильность и защита белка в процессе термообработки
GENU пектин Slendid 200	Молочные продукты с растительными жирами (спреды, сливочные десерты, сметанные продукты, майонезы, соусы), низкожирные продукты	0,2-0,3	Придает “тело” продукту, развивает вкусовые качества, низкожирным продуктам придает сливочность, обладает функцией замещения жира
GENU пектин YM-115-H	Термизированные молочные и творожные десерты длительного хранения, сывороточные и йогуртные напитки с добавлением соков, сливочные сыры типа Альметта	0,2-0,4	Стабилизация и защита молочного белка в процессе термообработки и хранения при низких значениях pH(3,8-4,2), контроль вязкости, предотвращение отделения сыворотки
GENU пектин YM-115-L	Напитки прямого подкисления, в т.ч. на основе молочной сыворотки с добавлением соков (СОМО ниже 8,5%)	0,2-0,4	Стабилизация молочного белка в условиях температурного воздействия при низких значениях pH (3,8 – 4,2), контроль вязкости и высвобождение аромата.
GENU пектин JMJ	Кисломолочные напитки прямого подкисления	0,2-0,4	Применяется в молочных напитках с прямым подкислением фруктовым соком. Позволяет осуществить прямое подкисление без образования белковых агломератов, развивает стойкость напитков в условиях термообработки и в период хранения.



Продукт : **GENU Пектины**

Производитель: CPKelco (Дания)

CP Kelco является инновационным лидером в производстве полисахаридов микробной ферментации и экстракции из растений. Продукция компании производится из природного возобновляемого сырья. Основными поставляемыми продуктами являются пектины, ксантановая камедь, каррагинаны и др.

Применение: для производства молочных продуктов

Происхождение: экстракт из кожуры цитрусовых.

Преимущества: свойственная GENU пектинам температурная и кислотная стабильность делают их исключительно устойчивыми к условиям технологического процесса.

Наименование продукта	Область применения	Дозировка, %	Свойства
GENU пектин LM-102 AS-CAB GENU пектин LM-101 AS-CAB	Продукты типа карамели, в т ч на молочной основе со средним значением pH	0,2-0,8	Сгущенное молоко в качестве начинки для мороженого и глазированных сырков. Работает в диапазоне pH 5,4– 5,6 и высоких сухих. Устойчив к низким t хранения и закаливанию.
GENU пектин LM-13CG	Для термостабильной вареной сгущенки (в булках привыпечке не растекается)	0,4-0,7	Устойчивость к перепадам высоких температур, стабилизация структуры в процессе хранения.
GENU пектин LM-104 AS-FS	Для термостабильной вареной сгущенки	0,8-0,9	Устойчивость к перепадам высоких температур, стабилизация структуры в процессе хранения.

Продукт : **Каррагинаны и Камеди**

Производитель: CPKelco (Дания)

Применение: для производства молочных продуктов

Происхождение: экстракт из красных водорослей.

Наименование продукта	Область применения	Дозировка,%	Свойства
GENUGEL каррагинан WR-78	Для сгущенного молока и сгущенного вареного молока	0,1-0,5	Стабилизация и увеличение вязкости продукта при производстве сгущенного молока по упрощенной технологии
GENULacta каррагинаны K100 и NM-300	Для шоколадного молока	0,015-0,025	Стабилизирующий агент для шоколадного молока, обеспечивает однородность суспензии частиц какао, предотвращает сепарацию
GENULacta Каррагинан LP60	Для молочных десертов и сливок животного и растительного происхождения	0,15-0,30	Стабилизирующий агент
GENULacta каррагинанSGI-3F	Для сливок животного и растительного происхождения	0,015-0,030	Стабилизирующий пену агент
GENULacta каррагинанLP-75	Для плавленого сыра, молочные десерты горячего розлива	0,2-0,8	Желирующий агент, способствует снижению скорости высыхания плавленого колбасного сыра, устраняет прилипание плавленого сыра при нарезании
GENULacta каррагинан LRA50	Для десертов кисло-молочных холодного и горячего розлива , для творожных и сливочных сыров	0,2-1,0	Желирующий гидроколоид, улучшает вкусовые характеристики

Продукт : **Камедь целлюлозы**

Происхождение: экстракт из клеточных стенок растений.

Наименование продукта	Область применения	Дозировка,%	Свойства
Sekol LVD	Для напитков прямого подкисления, сывороточных напитков	0,2-1,0	Стабилизирует молочные и соевые белки, обеспечивает стабильность напитка в процессе термообработки и хранения, препятствует выпадению осадка. Улучшает органолептические свойства – увеличивает вязкость, придает “тело” напиткам

AGARPAC
Advanced Technology in Agar Production



Продукт: **Agar Procsa® Gel (Spredable, Spoonable)**

Производитель: AgarPack (Чили)

Агарас - молодая развивающаяся компания по производству пищевого агар-агара из водоросли Gracilaria в Чили. Используя новейшие технологии и возобновляемые источники сырья, компания имеет современное эффективное производство и отвечает самым строгим требованиям по качеству производимых продуктов.

Происхождение:

Агары ProcsaGel получены водной экстракцией красных морских водорослей и стандартизированы сахарозой. Применение данных типов агаров позволяет получать молочные продукты нужной вязкости с пластичной, кремообразной текстурой без отделения сыворотки на протяжении всего срока хранения и высокими органолептическими показателями готового продукта устойчивого к механическому воздействию и перепадам температур.

Область применения:

Молочные продукты (йогурты, десерты, сгущенное молоко и т.д.)

Основные свойства:

- Натуральный продукт;
- Традиционная технология;
- Положительное воздействие на развитие молочнокислых ; бактерий, как следствие увеличение сроков хранения живого продукта;
- Обогащение продукта природными волокнами;
- Реология, подходящая для различных областей применения;
- Превосходный выход аромата;
- Контроль синерезиса;
- Стабильность в период хранения;
- Мягкие сливочные вкусовые ощущения.

Дозировка:

0,15-0,25% к массе готового продукта.