

AiBi® Golden Time – заквасочные культуры нового поколения для выпуска кисломолочной продукции

AiBi® Golden Time – это современная, оптимизированная линейка заквасок, которая способна вывести производство кисломолочной продукции на совершенно новый уровень.

Преимущества заквасок AiBi® Golden Time

Закваски этой серии имеют три весомых преимущества относительно заквасок, представленных на мировом рынке:

1. Все закваски AiBi® Golden Time обладают уникальной скоростью сквашивания – до 6 ч! Быстрое сквашивание позволяет получать готовый йогурт, ряженку, мацони в отдельных случаях за 3–3,5 ч, творожное калье, готовое к обработке – за 5 ч, а продукты с традиционно длительным сквашиванием (такие как сметана и кефир) всего за 4–6 ч. Оперативное сквашивание помогает производителям кисломолочных продуктов эффективнее использовать производственные мощности, стабилизировать производственный цикл.

2. Закваски серии AiBi® Golden Time обеспечивают высочайшую степень безопасности продукта в плане микробиологической чистоты. За счет короткой адаптационной фазы развития закваски в молоке гарантированно исключаются риски возникновения патогенной микрофлоры в процессе производства.

3. Закваски серии AiBi® Golden Time обеспечивают премиальный органолептический профиль кисломолочных продуктов. Разработчикам ООО «Зеленые линии» (производственного подразделения ГК «СОЮЗСНАБ») удалось найти уникальный симбиоз двух природных штаммов *Streptococcus thermophilus*. Комбинация штаммов запатентована под названием Bi-Effectivus®, что значит «двойной эффект» – стремительное время сквашивания и премиальный кисломолочный вкус с выраженной сливочной нотой. Помимо этого комбинация Bi-Effectivus® создает оптимальную структуру и консистенцию готового продукта, которая остается устойчивой и стабильной даже после высокого механического воздействия на сгусток, а также на протяжении всего срока годности кисломолочного продукта.

Комбинация Bi-Effectivus® входит в состав каждой культуры серии AiBi® Golden Time, что обеспечивает неизменно узнаваемый профиль всей коллекции культур.

Усовершенствованная технология производства и тщательный контроль

Эффективность культур AiBi® Golden Time является результатом глобальных изменений в технологическом процессе и внедрения

уникальных методов контроля и анализа культуры на каждом этапе ее производства.

Селекция

Внедрена технология выращивания культуры исключительно из ферментативно активных клеток. Данная технология позволяет при подготовке к ферментации из однородной популяции штамма выбрать 100% активную кислотообразующую клетку (методом определения с препаратом Xgal), способную дать аналогичное потомство.

Ферментация

Культивирование микроорганизмов ведется на премиальной молочной среде, позволяющей получать максимально адаптированную к молочным условиям культуру. Для остановки процесса ферментации штаммов в стабильной фазе роста внедрена экспресс-методика контроля не только живых (КОЕ) микроорганизмов, но и общей концентрации бактериальных клеток во время культивирования. Это стало возможным благодаря наработке статистических данных и последующей разработке формул для определения КОЕ флуоресцентным и спектрофотометрическим измерением бактериальной суспензии на автоматизированной станции freedom evo (Tecan). Данный метод позволяет оперативно отслеживать соотношение живых и мертвых клеток и своевременно останавливать процесс культивирования, обеспечивая получение бактериальной суспензии всегда в одинаково активной фазе роста.

Концентрирование

Эффективность процесса разделения биомассы складывается из скорости концентрирования, фактора разделения и механического влияния на клетки. Чем выше фактор и скорость разделения, чем ниже механическая нагрузка на клетки микроорганизмов, тем выше будет их сквашивающая способность. Собственно, именно этими параметрами и обусловлен новый выбор способа концентрирования культур AiBi® Golden Time методом фильтрации на керамических фильтрах. Продолжительность концентрирования культуры сокращено на 50%. Это обеспечивает максимальную сохранность культуры в активном виде. К положительным сторонам применения «керамики» относится и возможность ее химической и термической стерилизации, что дает дополнительные гарантии безопасности культур в плане контаминации посторонней микрофлорой и бактериофагами.

Сушка

Любая сушка микроорганизмов, даже самая щадящая – лиофильная, является отрицательным фактором воздействия на них. Благодаря многочисленным экспериментам

Ассортимент заквасочных культур AiBi® Golden Time

На сегодняшний день ассортимент заквасок серии AiBi® Golden Time представлен культурами для производства традиционных в России и набирающих популярность во всем мире молочных продуктов: йогурта питьевого и десертного, кефира, бездрожжевого кефира (новое слово в производстве кефира), ряженки, творога разного способа производства, сметаны и сметанного продукта, мацони. Каждая из этих культур обеспечивает максимально быстрое сквашивание с приданием продукту особого премиального вкуса.

и сбора статистических данных в производстве заквасочных культур AiBi® Golden Time продолжительность сушки сокращена на 20% без негативных последствий для продукта.

Контроль

Каждый производственный этап сопровождается рядом проверок и анализов. Для сокращения сроков контроля специалисты компании «Зеленые линии» разработали экспресс-методику определения КОЕ как в жидких пробах баккультур, так и в сухих образцах, предварительно растворенных в физическом растворе. Экспресс-методика позволяет сократить продолжительность определения КОЕ с 3–5 суток до 1 часа! Данный метод был многократно проверен на сличаемость с арбитражными методами посева, и она составила 90–99% в зависимости от видовой принадлежности микроорганизма. Внедрение данной экспресс-методики дало возможность сократить сроки проверки на 50% и, соответственно, всего производственного цикла на 25–50%. Это позволяет ГК «СОЮЗСНАБ» гарантировать своим клиентам минимальные сроки поставки бактериальных культур AiBi®.

В ближайших планах компании – продолжить модернизацию производства бактериальных культур, в частности, будут расширены производственные площадки с целью увеличения выпуска культур до 10т в месяц.



Центральный офис
ГК «СОЮЗСНАБ»
143405, Россия, МО, г. Красногорск
Ильинский тупик, д. 6
тел.: (495) 937-87-37 (многоканальный)
факс: (495) 937-87-20
e-mail: mail@ssnab.ru
www.ssnab.ru

Лиофилизированные заквасочные культуры для кисломолочных продуктов

AiBi® Golden Time

серия заквасок со стремительным временем сквашивания, более адаптированной работой в молочной/сливочной среде



Уникальная скорость сквашивания кисломолочных продуктов – от 3 часов!*

Высочайшая степень безопасности продукта по микробиологической чистоте за счет короткой лаг-фазы (от 30 минут)

Премиальный органолептический профиль молочнокислых продуктов
Благодаря взаимно усиливающему действию запатентованной композиции штаммов молочнокислых бактерий Bi-Effectivus®

| ВГП | Йогурт | Кефир | Ряженка | Сметана | Творог | Мацони | Творожный продукт | Сметанный продукт |
|----------------------------------|-----------|-------------|----------|------------|------------|-----------|-------------------|-------------------|
| Серия заквасок AiBi® Golden Time | LbS 22.44 | LcLSY 40.44 | S 4.44 | LcLS 30.55 | LcLS 30.44 | LbS 22.55 | LcLS 30.44 | LcLS 30.55 |
| Время сквашивания | 3-4 часа | 4,5-6 часов | 3-4 часа | 4-6 часов | 3-5 часов | 3-4 часа | 3-5 часов | 4-6 часов |

* Для некоторых видов продуктов

Центральный Офис продаж:

+7 (495) 937 87 34

Региональные офисы в России и за рубежом – смотрите на сайте www.ssnab.ru (<http://ssnab.ru/contacts/contactoffices>)

Подробная информация

WWW.AIBI-SSNAB.RU

