

Кефирный продукт, напитки брожения

Серия	Серия Ф/А	Продукт	Состав микрофлоры	Температ. °C	Время ч/°C	Вязкость	Аромат	Кислотность	Газ	Характеристики продукта
LC DK2	LC DK17	Кефирный продукт	Streptococcus thermophilus subsp. salivarius Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis Debarymyces hansenii	30-35	16/35	2	4	2	1	Густая, вязкая структура. Насыщенный кисломолочный аромат. Сбалансированный освежающий вкус. Устойчив к синерезису.
LC DK3	LC DK9	Кефирный продукт детский кефир	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus	30-34	12/34	3	4	2	1	Густая, вязкая структура. Насыщенный кисломолочный аромат. Нежный, сливочный вкус. Устойчив к синерезису.
LC DK4	LC DK10	Кефирный продукт	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus Saccharomyces cerevisiae	30-34	12/34	3	4	2	2	Густая, вязкая структура. Насыщенный кисломолочный аромат. Ярко выраженный «Классический» вкус. Устойчив к синерезису.
LC DK5	LC DK8	Кефирный продукт	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris Saccharomyces unisporus	28-32	13/30	3	4	2	2	Густая, вязкая структура. Насыщенный кисломолочный аромат. Ярко выраженный «Классический» вкус. Устойчив к синерезису.
LC DK6	LC DK11	Кефирный продукт Айран Тан	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris Saccharomyces unisporus	28-32	13/34	2	1	4	2	Невязкая структура. Спокойный кисломолочный аромат. Вкус выраженный кефирный. Устойчив к синерезису.
LCDK15	LC DK13	Кефирный продукт	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris Streptococcus salivarius subsp. thermophilus Saccharomyces unisporus	28-40	11/30	2	4	2	1	Средняя вязкость. Выраженный кисломолочный аромат. Вкус выраженный кефирный. Устойчив к синерезису.
LC DKG	LC DK18	Кефирный продукт Айран Тан	Streptococcus thermophilus subsp. salivarius Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis Kluveromyces marxianus subsp. marxianus	30-35	16/35	2	2	2	3	Вязкая структура. Насыщенный кисломолочный аромат. Ярко выраженный кефирный вкус. Освежающий, бодрящий вкус. Устойчив к синерезису.

Сметана, сметанный продукт

Серия	Серия Ф/А	Состав микрофлоры	Температура, °С	Время ч/°С	Вязкость	Аромат	Протеолиз/Газ	Ферментат. активн.	Характеристики продукта	
Мезофильные	LC D8	LC D95	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetyllactis Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	25-30	10-12	2	5	2/0	2	Плотная, глянцевая структура, средняя степень вязкости. Насыщенный кисломолочный, сливочный вкус и аромат.
	LC D22	LC D74 LC D75	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetyllactis Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	28-34	10-12	2	3	2/0	2	Плотная, глянцевая структура, средняя степень вязкости. Насыщенный кисломолочный, сливочный вкус и аромат.
	LC D23	LC D76	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetyllactis Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	28-32	10-12	2	5	1/3	2	Плотная, глянцевая структура, средняя степень вязкости. Насыщенный, кисломолочный, сливочный вкус и аромат.
	LC D24	LC D52 LC D53 LC D54	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris	28-34	10-12	2	3	2/0	3	Короткая нить, глянцевая структура. Выраженный кисломолочный вкус и аромат.
Мезо-термофильные	LC D25	LC D77 LC D78	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	34-37	7-9	2	3	2/0	3	Плотная, глянцевая структура, средняя вязкость. Умеренный кисломолочный вкус и аромат. Закрывает привкусы растительных жиров при производстве комбинированных продуктов.
	LC D28	LC D81	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetyllactis Streptococcus salivarius subsp. thermophilus Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	30-37	8-10	2	5	1/3	3	Плотная, глянцевая структура, средняя вязкость. Умеренный кисломолочный вкус и аромат. Закрывает привкусы растительных жиров при производстве комбинированных продуктов.
	LC D38	LC D83	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetyllactis Streptococcus salivarius subsp. thermophilus Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	30-37	8-10	3	5	1/3	3	Плотная, глянцевая, вязкая структура. Выраженный вкус и аромат. Закрывает привкусы растительных жиров при производстве комбинированных продуктов.
	LC D61	LC D87	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetyllactis Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	32-37	6-8	5	4	2/2	3	Вязкая глянцевая структура. Выраженный кисломолочный вкус и аромат традиционной сметаны. Закрывает привкусы растительных жиров при производстве комбинированных продуктов.

Творог, творожный продукт

Серия	Серия Ф/А	Состав микрофлоры	Температура ра °C	Время ч/°C	Аромат	Протеолиз	Фермент. Актив.	Газ	Характеристики продукта	
Мезофильные	LC D1	LC D94	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris	28-30	10-12	2	2	2	0	Плотный сгусток. Насыщенный кисломолочный вкус и аромат. Низкое пост-окисление во время отваривания, прессования, хранения. Для зерненного творога.
	LC D23	LC D76	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	28-32	10-12	4	0	2	3	Рассыпчатая консистенция. Выраженный кисломолочный вкус и аромат. Обеспечивает плавающее калье. Хорошее отделение сыворотки.
	LC D24	LC D52 LC D53 LC D54	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris	28-34	10-12	2	2	3	0	Плотный рассыпчатый сгусток. Выраженный кисломолочный, сливочный вкус и аромат. Рекомендован для детского и сепарированного творога
Мезо-термофильные	LC D25	LC D77 LC D78	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	34-37	8-10	2	2	3	0	Рассыпчатая структура. Умеренный кисломолочный вкус и аромат. Крупное зерно при отваривании творожного сгустка. Хорошее отделение сыворотки. Нивелирует привкусы растительных жиров.
	LC D26	LC D58	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	30-37	8-10	4	1	3	2	Рассыпчатая структура. Выраженный кисломолочный вкус и аромат. Крупное зерно при отваривании творожного сгустка. Хорошее отделение сыворотки. Нивелирует привкусы растительных жиров.
	LC D28	LC D81	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis Streptococcus salivarius subsp. thermophilus Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	30-37	8-10	4	1	3	3	Плотный, рассыпчатый сгусток. Обеспечивает плавающее калье. Выраженный кисломолочный вкус и аромат.
	LC D38	LC D83	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis Streptococcus salivarius subsp. thermophilus Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris	30-37	8-10	4	0	3	3	Плотный, рассыпчатый сгусток. Обеспечивает плавающее калье. Выраженный кисломолочный вкус и аромат.
	LC D51	LC D79 LC D101	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis Streptococcus salivarius subsp. thermophilus	32-37	8-10	3	2	3	2	Рассыпчатая структура. Выраженный кисломолочный вкус и аромат. Крупное зерно при отваривании творожного сгустка. Хорошее отделение сыворотки. Нивелирует привкусы растительных жиров.

Йогуртовые термофильные культуры

Серия	Серия Ф/А	Продукт	Состав микрофлоры	Температура °С	Время ч/С	Вязкость	Аромат	Ферм.Акт	Характеристики продукта
LC D2	LC D91	Йогурт	Streptococcus thermophilus Lactobacillus subsp. bulgaricus	41-44	5/42	2	2	2	Кремовая структура, мягкий вкус, кисломолочный вкус. Резервуарный и термостатный способ
LC D9	LC D93	Йогурт Ряженка	Streptococcus thermophilus Lactobacillus subsp. bulgaricus	38-42	4/42	3	3	3	Высоковязкая кремовая структура. Выраженный сливочный, кисломолочный вкус и аромат.
LC D17	LC D18 LC D62	Йогурт	Streptococcus thermophilus Lactobacillus subsp. bulgaricus	38-44	5/42	4	2	1	Высоковязкая, кремовая структура. Выраженный кисломолочный аромат. Мягкий вкус. Для термостатного продукта.
LC D19	LC D20 LC D33 LC D64	Йогурт	Streptococcus thermophilus Lactobacillus subsp. bulgaricus	38-44	4/42	2	3	2	Умерено вязкая структура. Спокойный кисломолочный аромат.
LC D29	LC D31	Йогурт	Streptococcus thermophilus Lactobacillus subsp. bulgaricus	38-43	5/42	2	4	3	Невязкая структура. Мягкий кисломолочный аромат. Выраженный вкус. Для термостатного продукта.
LC D30	LC D34	Йогурт Мацони	Streptococcus thermophilus Lactobacillus subsp. bulgaricus	38-43	5/43	1	4	3	Колкая короткая, структура. Выраженный сливочный, кисломолочный вкус и аромат. Для термостатного продукта.
LC D33	LC D64 LC D65	Йогурт Мацони	Streptococcus thermophilus Lactobacillus subsp. bulgaricus	40-44	4/42	1	5	2	Колкий, отрывистый сгусток, короткая нить. Насыщенный аромат и выраженный кисломолочный вкус.
LC D37	LC D20 LC D33 LC D65	Йогурт	Streptococcus thermophilus Lactobacillus subsp. bulgaricus	40-44	4/42	2	2	2	Невязкая, короткая структура. Умеренный сливочный и кисломолочный вкус и аромат.
LC D44	LC D70 LC D71	Йогурт	Streptococcus thermophilus Lactobacillus subsp. bulgaricus	40-44	4/42	3	2	3	Структура невязкая, короткая. Выраженный сливочный, кисломолочный вкус и аромат. Для замороженного йогурта.
LC D8HT	LC D92	Йогурт	Streptococcus thermophilus, Lactobacillus subsp. bulgaricus	40-44	4,5/4 2	3	2	2	Вязкая структура, длинная нить. Ярко выраженный сливочный, кисломолочный вкус и аромат.
LC D35	LC D90	БиоЙогурт	Streptococcus thermophilus Lactobacillus subsp. bulgaricus Lactobacillus acidophilus Bifidumbacterium bifidum	38-44	4/42	3	2	2	Вязкая структура. Умеренный сливочный, кисломолочный вкус и аромат.

Термофильные культуры									
Серия	Серия Ф/А	Продукт	Состав микрофлоры	Температура °С	Время ч/С	Вязкость	Аромат	Кислотность	Характеристики продукта
LC D9	LC D93	Ряженка	Streptococcus thermophilus Lactobacillus subsp. bulgaricus	38-42	4/42	3	3	2	Плотная, высоковязкая структура. Подчеркивает ноту томления.
LC D27	LC D80	Сметана Творог	Streptococcus thermophilus	38-42	5/42	1	2	2	Невязкий термофил.
LC D39	LC D46 LC D55	Ряженка Варенец Катык	Streptococcus thermophilus	38-44	5/43 8/38	4	2	2	Плотная, высоковязкая структура. Подчеркивает ноту томления.

Активность и объём заквашиваемой смеси: 5 U – 500л, 10 U – 1000л, 20 U – 2000л, 50 U – 5000л

*Вязкость, Аромат, Кислотность, Ферментная активность, Протеолитическая активность, Газообразование – значения по условной шкале от 1 до 5

Пробиотические культуры		Опт. t °С	Рекомендации по области применения
LC DP1	Bifidobacterium bifidum	30-44	В продукты, предназначенные для профилактики дисбактериоза
LC DP2	Lactobacillus acidophilus		Обогащение продуктов для поддержания женского здоровья
LC DP3	Lactobacillus casei		Пробиотик общего профилактического назначения всего ЖКТ
LC DP4	Lactobacillus casei subsp. rhamnosus		Пробиотик общего профилактического назначения всего ЖКТ
LC DP5	Lactobacillus plantarum		Обогащение продуктов для детей
LC DP6	Bifidobacterium lactis		В продукты, предназначенные для профилактики дисбактериоза
LC DP7	Lactococcus lactis subsp. lactis		Пробиотик общего профилактического назначения всего ЖКТ
LC DP8	Lactobacillus casei subsp. rhamnosus, Micrococcus subsp.		Пробиотик общего профилактического назначения всего ЖКТ

Заквасочные культуры для сыров				
Класс	Основные представители	t°C второго нагревания	Закваска	Состав микрофлоры
Твердые сычужные с высокой и средней температурой второго нагревания	Пармезан Горный терочный	52-55	LC D1	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris
	Советский Швейцарский Бийский Алтайский Эмменталь Грюйер	52-55	LC D40	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremosris Streptococcus salivarius subsp. therophilus Lactobacillus helveticus Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis
	Горный Маасдам, Азиаго	43-50	LC D41	Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii
			LC D41	Propionibacterium freudenreichii subsp. shermanii
Твердые сычужные с низкой температурой второго нагревания	Голландский Костромской Ярославский Буковинский Эдам Гауда	35-42	LC D23	Lactococcus lactis subsp.lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris
			LC D24	Lactococcus lactis subsp.lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris
			LC D25	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Streptococcus salivarius subsp. thermophilus
	Чеддер Чешир Лестер Данло Ланкашир	38-40 Чеддеризация 32-28	LC D22	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris
	Российский Кубань Волжский Свесия Витязь	38-42	LC D51	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis Streptococcus salivarius subsp. thermophilus
		LC DP5	Lactobacillus plantarum	
Сычужные созревающие при участии микрофлоры поверхностной слизи	Пикантный Латвийский Тильзит	38-42	LC D28	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremosris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis Streptococcus salivarius subsp. thermophilus Leuconotoc mesenteroides subsp. cremoris
			LC D51	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis Streptococcus salivarius subsp. thermophilus

Мягкие	Останкинский Чайный Домашний Коттедж	Не проводится	LC D28	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis Streptococcus salivarius subsp. thermophilus Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris
			LC D51	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis Streptococcus salivarius subsp. thermophilus
	Русский камамбер Бри Белый десертный Невшатель	Не проводится	LC D25	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremoris Streptococcus salivarius subsp. thermophilus
Рассольные	Брынза Лиманский Чанах Десертный Фета	Не проводится	LC D21	Lactococcus lactis subsp. lactis Lactococcus lactis subsp. cremori Streptococcus salivarius subsp. thermophilus Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus
			LC DP5	Lactobacillus plantarum
	Сулугун Чечил Качкавал Моцарелла Проволоне	Чеддеризация 28-32 Термомеханическая обработка при 70-82	LC D27	Streptococcus salivarius subsp. thermophilus
			LC D47	Streptococcus salivarius subsp. thermophilus

Ферменты защитного действия				
Название	Состав	Упаковка	Описание	Рекомендуемые дозировки, мг/кг
Niseen-S	Низин 2,5% Хлорид натрия 50%	100 грамм 500 грамм	Кисломолочные продукты подавляет рост спорообразующих, грамположительных, сдерживает нарастание кислотности, рекомендуется добавлять после процесса сквашивания. Молоко, десерты - уменьшает время термообработки, эффективен против, грамположительных, термостойких бактерий. В сырах – предотвращает вспучивание при большой концентрации масляно-кислых, рост спорообразующих, клостридий.	Кисломолочные продукты йогурт, сметана, кефир 10-50 Творог и творожные кремы 10-100 Плавленный сыр, м.д.в., 45-60% 150-400 Пастеризованное молоко 10-30 Молочные напитки с наполнителями 10-100 Молочные десерты 50-150 Продукты живого брожения, пиво, квас 50-100
Nataseen-L	Натамицин 50% Лактоза 50%	100 грамм 500 грамм	Сыры - подавление образования плесени и токсинов у зрелых сыров, не оказывает воздействия на процесс созревания. Не влияет на молочнокислые бактерии. Эффективен против дрожжей, плесеней.	Сыры: распыление на поверхность суспензии 0,05% - 0,3% погружение сыра в суспензию 0,05- 0,3% 2 – 4 мин. добавление в состав оболочки сыра 0,05% 50

Ферменты для увеличения выхода				
Название	Состав	Упаковка	Описание	Рекомендуемые дозировки
PROBIND TX 24.0	Трансглутаминаза	100 гр. 1 кг	улучшает структуру пищевого продукта повышает влагосвязывающую способность продукта увеличивает пищевую ценность белков не влияет на вкусовые качества продукта возможна любая последующая обработка (копчение, нагрев, заморозка) уменьшает введение фосфатов, стабилизаторов или белковых ингредиентов	20 гр. на 1 тонну молочной смеси
PROBIND TG 13	Трансглутаминаза Мальтодекстрин	1 кг	уменьшает введение белков, стабилизаторов способствует снижению себестоимость продукта увеличивает выход снижение синерезису улучшает текстуру продуктов сокращает количество сычужного фермента (сыр, творог)	400 гр. на 1 тонну молочной смеси