

УДК 637.33; 637.146

Компания «Током-Элит», г. Москва

## НОВЫЕ ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ В ПОРТФЕЛЕ «ТОКОМ-ЭЛИТ»

«Током-Элит» уже более 20 лет занимается дистрибьюцией ингредиентов для пищевого производства и известна как надежный и стабильный поставщик. С 2008 года компания – эксклюзивный дистрибьютор заквасочных культур и ферментов «Lactoferm» итальянского завода-производителя Biochem s.r.l.

Портфель компании включает заквасочные культуры и ферментные препараты для производства всех категорий кисломолочной продукции и сыров.

За прошедший год компания «Током-Элит» значительно расширила свой ассортимент ингредиентов для производства кисломолочных продуктов и сыров. В том числе в портфель предложений вошли ферментные препараты высокого качества зарубежного производства.

Эти ферменты идеально подойдут как для крупных производств с большими объемами переработки молока и использующих автоматизированные линии, так и для небольших предприятий и сыроварен.

Новые ферментные препараты представлены в таблице.

Наименование	Активность	Форма выпуска
Lacta-Free L 5000	5000 NLU/г	Жидкая
Стандартизованный жидкий ферментный препарат $\beta$ -галактозидазы (лактазы) высокой степени очистки, полученный путем ферментации дрожжей <i>Kluyveromyces lactis</i> . Применяется для гидролиза лактозы с целью получения низко- и безлактозных молочных продуктов. Применение фермента также позволяет снизить содержание добавленного сахара в продуктах и предотвратить развитие порока песчанности вследствие кристаллизации лактозы в таких продуктах, как мороженое и молочные консервы.		
NATURAL RENNET L 220 95/5	220 IMCU/г (мл)	Жидкая
Молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения (телячий сычужный фермент). Высокое содержание химозина обеспечивает получение плотных сгустков, хорошо поддающихся обработке, и высокий выход сыра. Фермент способствует формированию вкусоароматического профиля и консистенции сыра в процессе созревания. Рекомендован для традиционного сыроделия и подходит для производства свежих сыров, сыров со средним и длительным сроком созревания, а также сыров группы Паста Филата.		
RENNET L 750	750 IMCU/г (мл)	Жидкая
Молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, получаемый ферментацией <i>Rhizomucor miehei</i> . Обладает высокой степенью очистки, обеспечивает формирование прочных сгустков и высокий выход продукта. Не проявляет нежелательной протеолитической активности, что снижает риск образования горечи в сыре в процессе созревания. Рекомендован для производства всех типов сыров, а также творога и творожных продуктов.		

QMS 600	600 IMCU/г (мл)	Жидкая
QMS 1000	1000 IMCU/г (мл)	Жидкая
QMS 2235	2235 IMCU/г (мл)	Гранулированная
QMS 2500	2500 IMCU/г (мл)	Гранулированная
RENMAX® ULTRA 1000 L	≥ 1000 IMCU/мл	Жидкая
RENMAX® 2100 GRANULAR	≥ 2100 IMCU/мл	Гранулированная
<p>Молокосвертывающие ферментные препараты на основе ферментационно произведенного химозина. Данные ферменты обладают высокой специфичностью и обеспечивают получение высокого выхода продукта. За счет отсутствия нежелательной протеолитической активности обеспечивают хорошую хранимоспособность сыров, снижение риска развития горечи при созревании, а также потерь при порционировании и слайсировании. Рекомендуется для производства свежих, полутвердых и выдержанных сыров, а также творога и творожных продуктов.</p>		
LYSOZYME 35.000	35 000 FIP/мг белка	Гранулированная
LYSOZYME L 45.000	45 000 FIP/мг белка	Жидкая
MAYOZYME GRANULAR	≥ 35 000 FIP/мг	Гранулированная
MAYOZYME 9000 L	≥ 9 000 000 FIP/мл	Жидкая
<p>Ферментный препарат гидрохлорид лизоцима, выделенного из белков куриных яиц. Является натуральным антимикробным препаратом, применяемым в сыроделии с целью предотвращения развития порока позднего вспучивания сыров вследствие развития маслянокислых клостридий (<i>Clostridium tyrobutyricum</i>). Не оказывает влияния на рост и развитие основной молочнокислой микрофлоры заквасок, не ингибирует грамотрицательные микроорганизмы (<i>E. coli</i>), а также дрожжи и плесени.</p>		

Опытные специалисты «Током-Элит» и их итальянские коллеги всегда подбирают культуры и ферменты под конкретные особенности технологии и характеристики продуктов, оказывают комплексную технологическую поддержку, в том числе при реализации сложных проектов. Обратившись к ним, можно подробнее узнать о предлагаемых ингредиентах и получить квалифицированную консультацию.