

КАЧЕСТВО,
ПРОВЕРЕННОЕ ВРЕМЕНЕМ

ЕВРОПЕЙСКИЕ
ТРАДИЦИИ
СЫРОВАРЕНИЯ



УВАЖАЕМЫЕ КОЛЛЕГИ,

Компания «ИНГРИКЕМ», являющаяся частью группы компаний LARCHFIELD, динамично развивается и ежегодно увеличивает свою линейку продуктов.

Мы рады представить вашему вниманию наше новое направление – широкий выбор различных ингредиентов и технологических вспомогательных средств, необходимых для производства сыров.

Наша продукция отвечает высоким стандартам требований пищевой безопасности действующего законодательства ЕС и Российской Федерации, а также требованиям Кошерности и Халяль.



ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ LACTOSTAR

Сыр, как известно, готовится из молока, которое сквашивают при помощи ферментов. Но без заквасочных культур этот продукт не был бы таким разнообразным и привычным для нас. Закваски представляют собой как одиночные живые бактериальные культуры, так и их смесь. Их также применяют при производстве кисломолочных продуктов.

Мы представляем широкий ассортимент итальянских мезофильных и термофильных заквасочных культур, традиционно применяемых в изготовлении качественных сыров, таких как «Бурро», «Фета», «Чеддер», «Робиола», «Паста Филата» и многих других.

Закваски представлены в лиофилизированной форме и предназначены для прямого внесения.

Почти столетний практический опыт и постоянные исследования нашего итальянского производителя заквасок, равно как и постоянное внимание к требованиям отдельно взятого клиента, являются нашими сильными сторонами. Наша команда в состоянии не только предложить продукты высокого качества, но и оказать индивидуальную техническую поддержку.

Вашему вниманию мы представляем следующую линейку заквасочных культур.



Наименование	Состав	Продукция	Оптимальная температура роста	Время сквашивания
Lactostar 4ACAC	Lactococcus Lactis subsp Lactis / Lactococcus Lactis subsp Cremoris	Бурро, Фета, Чеддер, Робиола, Фонталь, Эмменталь, Пекорино	30°C-34°C	6 часов
Lactostar DFB	Lactococcus Lactis subsp Lactis / Lactococcus Lactis subsp Cremoris / Lactococcus Lactis subsp Lactis Biovar Diacetylactis / Leuconostoc Mesenteroides subsp Cremoris	Бурро, Фета, Чеддер, Робиола, Фонталь, Эмменталь, Пекорино, Эрборанто	30°C -34°C	6,5 часа
Lactostar 4MFC	Lactococcus Lactis subsp Lactis / Lactococcus Lactis subsp Cremoris / Lactococcus Lactis subsp Lactis Biovar Diacetylactis / Leuconostoc Mesenteroides subsp Cremoris	Бурро, Фета, Чеддер, Робиола, Фонталь, Эмменталь, Пекорино, Эрборанто	30°C-34°C	6-7 часов
Lactostar MDCLC	Lactococcus Lactis subsp Lactis / Lactococcus Lactis subsp Cremoris / Lactococcus Lactis subsp Lactis Biovar Diacetylactis / Leuconostoc Mesenteroides subsp Cremoris	Бурро, Фета, Чеддер, Робиола, Фонталь, Эмменталь, Пекорино, Эрборанто	30°C-34°C	10 часов
Lactostar SCLL	Lactococcus Lactis subsp Lactis / Lactococcus Lactis subsp Cremoris / Streptococcus Thermophilus	Твердые сыры средней и долгой выдержки	30°C-37°C	7 часов



Наименование	Состав	Продукция	Оптимальная температура роста	Время сквашивания
Lactostar GHTC	Lactococcus Lactis subsp Lactis / Lactococcus Lactis subsp Cremoris / Streptococcus Thermophilus	Твердые сыры средней и долгой выдержки, молочные сыры.	30°C-37°C	8 часов
Lactostar T 4ACAC	Lactococcus Lactis subsp Lactis / Lactococcus Lactis subsp Cremoris / Streptococcus Thermophilus	Эмменталь, Раклет, Фонтина, Сен-Полен, Том	30°C -34°C	6 часов
Lactostar HLTS	Streptococcus Thermophilus / Lactobacillus Helveticus	Паста Филата, Качокавалло, Качотта	37°C-43°C	5,5 часов
Lactostar TVDCLC	Lactococcus Lactis subsp Lactis / Lactococcus Lactis subsp Cremoris / Lactococcus Lactis subsp Lactis Biovar Diacetylactis / Leuconostoc Mesenteroides subsp Cremoris / Streptococcus Thermophilus	Молочные сыры, смешанные молочные сыры и выдержанные сыры	25°C-39°C	10 часов
Lactostar TMDCLC	Lactococcus Lactis subsp Lactis / Lactococcus Lactis subsp Cremoris / Lactococcus Lactis subsp Lactis Biovar Diacetylactis / Leuconostoc Mesenteroides subsp Cremoris / Streptococcus Thermophilus	Твердые сыры, сыры, приготовленные и полуфабрикаты, сыры из смешанного молока Сыры Гауда и Чеддер	30°C-34°C	10 часов
Lactostar PROPIONICI	Propionibacterium Freudenreichii subsp Shermanii	Эмменталь, Маасдам, сыры с типичными дырками (Газ +++)	Зависит от стартовой культуры	Зависит от стартовой культуры



Наименование	Состав	Продукция	Оптимальная температура роста	Время сквашивания
Lactostar TSC	Streptococcus Thermophilus	Моцарелла, Паста Филата, Качокавалло, сыр для пиццы, Качотта	37°C-43°C	5,5 часа
Lactostar CLT	Lactococcus Lactis subsp Lactis / Lactococcus Lactis subsp Cremoris / Lactococcus Lactis subsp Lactis Biovar Diacetyllactis / Leuconostoc Mesenteroides subsp Cremoris / Streptococcus Thermophilus	Твердые сыры, сыры, приготовленные и полуфабрикаты, сыры из смешанного молока. Сыры Гауда и Чеддер	30°C-38°C	6,5 часа
Lactostar VTSC	Streptococcus Thermophilus	Моцарелла, Паста Филата, Качокавалло, сыр для пиццы, Качотта	37°C-43°C	5,5 часа
Lactostar XTSC	Streptococcus Thermophilus	Паста Филата, Качокавалло, сыр для пиццы, Качотта	37°C-43°C	5 часов
Lactostar IBLC	Streptococcus Thermophilus / Lactobacillus delbrueckii subsp Bulgaricus	Мягкие сыры Таледжио, Качотта, сыры полувареные и/или сыры короткой выдержки, сыр Том	34°C-45 °C	24 часа
Lactostar HTBLC	Streptococcus Thermophilus / Lactobacillus delbrueckii subsp Bulgaricus	Мягкие сыры, сыры средней выдержки, Пекорино, приправленный сыр Качотта, Том и Формаджелла	34°C-45 °C	24 часа



КУЛЬТУРЫ ДЛЯ БИОПРОТЕКЦИИ

Наименование	Состав	Продукция	Оптимальная температура роста	Время сквашивания
Lactostar PL ASTRO PL ASTRO	Propionibacterium Freudenreichii / Lactobacillus Pentosus / Lactobacillus Rhamnosus / Lactobacillus Plantarum / Lactobacillus Paracasei	Сыры	Зависит от стартовой культуры	Зависит от стартовой культуры
Lactostar BACTERIUM BIFIDUM	Bifidumbacterium Bifidum	Сыры, является дополнением к основной заквасочной культуре	Зависит от стартовой культуры	Зависит от стартовой культуры
Lactostar ACIDOPHILUS	Lactobacillus Acidophilus	Сыры, является дополнением к основной заквасочной культуре	Зависит от стартовой культуры	Зависит от стартовой культуры



ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

Сычужные ферменты расщепляют молочный белок на фрагменты, которые, соединяясь вокруг ионов кальция, образуют сгусток сырной массы. Сычужный фермент извлекают из желудка телят, козлят или ягнят возрастом 26 недель. Для получения качественного фермента их кормят исключительно молоком и молочной продукцией.

Добиться правильного сырного сгустка возможно не только традиционными способами. В наши дни распространены и коагулянтные препараты микробиального происхождения. Они выделяются из специально выведенных штаммов *Rhizomucor miehei*, не являющихся ГМО. Данные грибы выделяют специфические протеазы, сопоставимые по своему аминокислотному составу с традиционными сычужными ферментами.

Мы отталкиваемся от предпочтений клиента и предлагаем ассортимент из натуральных ферментов и микробиальных молокосвертывающих препаратов, представленных далее.



Наименование	Размер упаковок	Описание
LACTOVEAL 580/90	10 кг 25 кг 1150 кг	Натуральный жидкий ферментативный экстракт, полученный из сычуга отборных телят, с добавлением хлорида натрия, в качестве консерванта, и бензоната натрия E211 1,0%.
LACTOGOAT 140	5 кг 10 кг 25 кг	Натуральная паста ферментативного экстракта, полученная из сычугов отборных ягнят и телят. В состав входит хлорид натрия, в качестве консерванта.
LACTOMICRO	750 л – 25, 1150 кг 2300 л – 500 г, 5 кг 3750 л – 25, 1150 кг	Коагулянтный препарат, выделенный из выведенных штаммов <i>Rhizomucor miehei</i> .
LACTOCHYM	600 л – 5, 10, 25 кг 1000 л – 5, 10, 25 кг 1800 л – 500 г, 5 кг	LACTOCHYM жидкий препарат чистого химозина, полученный из выведенных штаммов <i>Kluveromyces lactis</i> .
LACTOLYS	25 кг 1150 кг	Жидкий препарат лизоцима хлорида E1105. Этот фермент извлекается из яичного белка и препятствует размножению грамположительных бактерий, в том числе устойчивых к термической обработке.



ПОКРЫТИЯ ДЛЯ СЫРОВ VIPLAST

Viplast – формула для покрытия сыров на основе поливинилацетата с добавлением натамицина. Это защитное механическое пластиковое покрытие, которое полностью предохраняет поверхность от грибков и плесени во время созревания сыров. При высыхании – это прозрачная пленка, которая придает блеск поверхности и создает благоприятные условия для процесса созревания: положительно влияет на вкус и структуру сыра.

- Покрытия защищают продукт от механических повреждений, воздействия нежелательной микрофлоры (грибков, плесени).
- Обеспечивают естественное созревание сыра.
- Придают особый аромат сыру и при этом абсолютно нетоксичны.

Нанесение покрытия может быть осуществлено на различных этапах производства сыра.



Мы предлагаем широкий спектр покрытий: они могут быть блестящими, матовыми, глянцевыми. Также может быть учтен и цвет покрытия для того, чтобы он соответствовал вашему бренду и радовал ваших покупателей.



Наш богатый опыт в практической сфере позволяет нам давать консультации и по техническим вопросам. Наносите вы покрытие вручную или на оборудовании — мы построим процесс специально для вас.

ПОКРЫТИЯ VIPLAST ПОСТАВЛЯЮТСЯ В УПАКОВКЕ ПО 25, 60 ИЛИ 1000 КГ.



AMPHONIL BDG

Концентрированное средство для очистки, обеспечивающее дополнительное обезжиривание и удаление органических загрязнений. Состав данного продукта обладает отличной растворимостью.

Отлично подходит для удаления полимерных покрытий на основе ПВА полимеров. Является полностью биоразлагаемым продуктом, нетоксичным для людей и окружающей среды.

ПОСТАВЛЯЕТСЯ В КАНИСТРАХ ОБЪЕМОМ 64 Л И ИВС КУБАХ ПО 1000 Л.



ЖИДКИЙ ХЛОРИСТЫЙ КАЛЬЦИЙ

Добавление хлористого кальция не только компенсирует низкий уровень кальция в молоке и его потерю после пастеризации, но и влияет на плотность и качество сгустка, поэтому внесение кальция напрямую влияет и на выход сыра.

Использование водного раствора хлористого кальция обеспечивает быстрое и равномерное распределение этого компонента по всему объему нормализованной молочной смеси.

МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ВЫСОКООЧИЩЕННЫЙ РАСТВОР ХЛОРИДА КАЛЬЦИЯ С КОНЦЕНТРАЦИЕЙ 30, 34 И 36% В БОЧКАХ ПО 200 КГ ИЛИ ИВС КУБАХ ПО 1300 КГ.



Уважаемые коллеги, сотрудники компании «ИНГРИКЕМ» с радостью проконсультируют Вас и ответят на любые Ваши вопросы.

С уважением,
команда «ИНГРИКЕМ»



Пищевые ингредиенты и Промышленная химия

Ларчфилд Лтд. Представительство в Москве
tel/fax: +7(495)951 70 28, 959 43 21

food@larchfield.ru

