

Описание заквасок прямого внесения

АО «Вектор-БиАльгам»

Предприятие ЗАО «Вектор-БиАльгам» является производителем заквасок для молочной промышленности, как классического исполнения, так и заквасок прямого внесения, которые благодаря удобству и простоте внесения, прочно заняли свое место на рынке ингредиентов молочной промышленности. Предприятие «Вектор-БиАльгам» уже более 10 лет успешно сотрудничает со многими молочными заводами по всей России: «Сибирское молоко» (филиал ОАО «Вимм-Билль-Данн»), ЗАО племзавод «Ирмень», ЗАО «Барнаульский молочный комбинат», ОАО «Магаданский молочный завод», ЗАО «Кемеровомолпром», ООО «Новосибирскмолоко», ООО «Тюменьмолоко», «Набережно-Челнинский молочный комбинат» (филиал ОАО «Вамин Татарстан»), ООО «Ивмолокопродукт», г. Иваново, ООО «Нижекамский молочный комбинат» (филиал ОАО «Вамин Татарстан»), «Молка» г. Ангарск (филиал ОАО «Вимм-Билль-Данн»).

Закваски соответствуют требованиям Федерального закона №88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12.06.2008г. и Единым санитарно-эпидемиологическим требованиям к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору, утв. Решением комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 №299.

Все культуры микроорганизмов, используемые в производстве заквасок, получены из российских коллекций и являются физиологичными для российских потребителей.

Качество предлагаемых заквасок подтверждено наличием российских актуализированных свидетельств о государственной регистрации и сертификатов соответствия, а также доверием наших постоянных клиентов.

Мы предлагаем закваски прямого внесения для получения кисломолочных продуктов сквашиванием, либо для обогащения кисломолочных продуктов пробиотическими микроорганизмами. Закваски прямого внесения выпускаются в двух формах:

1) [жидкая форма](#)

2) [сухая форма](#)

Преимущества использования заквасок прямого внесения производства ЗАО «Вектор-БиАльгам» при изготовлении кисломолочных продуктов:

Прямое внесение – удобство и простота использования;

Наименьший риск обсеменения посторонней микрофлорой;

Постоянство состава и стабильная активность культур;

Постоянное кислотообразование и постоянные свойства;

Низкое постокисление;

Высокая сквашивающая активность, титр $10^9 - 10^{10}$ КОЕ/см³(г)

Отсутствие риска загрязнения бактериофагом за счет постоянной ротации штаммов;

Устойчивость к воздействию ингибирующих веществ за счёт высокой концентрации бактерий.

Отсутствие процесса приготовления производственной закваски, связанного с высокой трудоёмкостью, энергозатратами и риском потери активности заквасок.