

БЕЗОПАСНОСТЬ. ОПЫТ. ИННОВАЦИИ.

**МКС ГРУПП - СЕМЕЙНАЯ КОМПАНИЯ,
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ КОМПЛЕКСНЫХ
ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК**



ГЛАВНАЯ. ЗАДАЧИ. ПОЛИБИОМ. LAEPRO. БИОСАХАР. НАТАМИКС. ФЕРМЕНТЫ.

БОЛЬШЕ О НАС

КТО МЫ

МЫ СПЕЦИАЛИЗИРУЕМСЯ НА СОВРЕМЕННЫХ РЕШЕНИЯХ ДЛЯ ПРОДЛЕНИЯ СРОКА ГОДНОСТИ И ОБЕСПЕЧЕНИЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. МКС ГРУПП ПРЕДЛАГАЕТ ПРАКТИЧНЫЕ, НАУЧНО ОБОСНОВАННЫЕ РЕШЕНИЯ, КОТОРЫЕ ПОМОГАЮТ ПОВЫШАТЬ БЕЗОПАСНОСТЬ, КАЧЕСТВО И СТАБИЛЬНОСТЬ ПРОДУКТОВ.

НАШ ПРИОРИТЕТ

МЫ РАЗРАБАТЫВАЕМ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, КОТОРЫЕ ПОМОГАЮТ НАШИМ ПАРТНЕРАМ ДОСТИГАТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕЛЕЙ. ОДНОВРЕМЕННО ОБЕСПЕЧИВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И БЛАГОПОЛУЧИЕ КОНЕЧНОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ. МЫ ТАКЖЕ ПРЕДОСТАВЛЯЕМ ПОЛНУЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ ПОДДЕРЖКУ ПО ПРИМЕНЕНИЮ НАШИХ ИНГРЕДИЕНТОВ.

НАШ ОПЫТ

БОЛЕЕ 25 ЛЕТ ОПЫТА В ПИЩЕВОЙ ОТРАСЛИ И ЭКСПЕРТИЗА ВО ВСЕХ КЛЮЧЕВЫХ НАПРАВЛЕНИЯХ ПИЩЕВОГО ПРОИЗВОДСТВА

ОГРАНИЧЕНИЯ ТРАДИЦИОННЫХ КОНСЕРВАНТОВ

ПРОБЛЕМЫ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ

КЛИНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ПОКАЗЫВАЮТ, ЧТО ТРАДИЦИОННЫЕ КОНСЕРВАНТЫ, ТАКИЕ КАК СОРБАТЫ И БЕНЗОНАТЫ, МОГУТ БЫТЬ СВЯЗАНЫ СО СЛЕДУЮЩИМИ РИСКАМИ

СОВРЕМЕННЫЕ ПОТРЕБИТЕЛИ ВСЕ ЛУЧШЕ ОСОЗНАЮТ ЭТИ РИСКИ И ВСЕ ЧАЩЕ ВЫБИРАЮТ ПРОДУКТЫ С CLEAN LABEL КАК БОЛЕЕ БЕЗОПАСНУЮ И НАТУРАЛЬНУЮ АЛЬТЕРНАТИВУ.

- ▶ **РАЗДРАЖЕНИЕ ТКАНЕЙ**
- ▶ **АЛЛЕРГИЧЕСКИЕ РЕАКЦИИ**
- ▶ **НАРУШЕНИЕ МИКРОБИОТЫ**
- ▶ **КАНЦЕРОГЕННЫЕ ЭФФЕКТЫ**

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОГРАНИЧЕНИЯ

ТРАДИЦИОННЫЕ КОНСЕРВАНТЫ ИМЕЮТ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ НЕДОСТАТКИ, ОНИ МЕШАЮТ РАБОТЕ ЗАКВАСОЧНЫХ КУЛЬТУР, ЭФФЕКТИВНО ДЕЙСТВУЮТ ТОЛЬКО В УЗКОМ ДИАПАЗОНЕ PH И МОГУТ НЕГАТИВНО ВЛИЯТЬ НА ВКУС И ДРУГИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПРОДУКТА, КРОМЕ ТОГО, СОРБАТЫ И БЕНЗОНАТЫ ТЕРЯЮТ СТАБИЛЬНОСТЬ ПРИ ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ, ЧТО СНИЖАЕТ ИХ НАДЕЖНОСТЬ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ.

ПОЛИБИОМ

АНТИМИКРОБНЫЙ АГЕНТ ДЛЯ ЧИСТОЙ ЭТИКЕТКИ

ПОЛИБИОМ — ЭТО СОВРЕМЕННОЕ И БЕЗОПАСНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРОДЛЕНИЯ СРОКА ГОДНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ. ОН ПОДАВЛЯЕТ РОСТ ПАТОГЕННЫХ МИКРООРГАНИЗМОВ, ВКЛЮЧАЯ ГРАМПОЛОЖИТЕЛЬНЫЕ И ГРАМОТРИЦАТЕЛЬНЫЕ БАКТЕРИИ, ДРОЖЖИ И ПЛЕСЕНИ. ПРИ ЭТОМ ПОЛИБИОМ НЕ ВЛИЯЕТ НА ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ В МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТАХ И СЫРАХ.

ДЕЙСТВУЮЩЕЕ ВЕЩЕСТВО ПОЛИБИОМА — ϵ -ПОЛИЛИЗИН, ПРОДУКТ МИКРОБНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ. ЭТО КАТИОННЫЙ ПОЛИМЕР L-ЛИЗИНА, КОТОРЫЙ СВЯЗЫВАЕТСЯ С ОТРИЦАТЕЛЬНО ЗАРЯЖЕННЫМИ МЕМБРАНАМИ МИКРООРГАНИЗМОВ, НАРУШАЕТ ИХ СТРУКТУРУ, ПОВЫШАЕТ ПРОНИЦАЕМОСТЬ И ВЫЗЫВАЕТ УТЕЧКУ ИОНОВ И МЕТАБОЛИТОВ. ЭТОТ ПОЛНОСТЬЮ НАТУРАЛЬНЫЙ ИНГРЕДИЕНТ НЕ ИМЕЕТ «Е-КОДА» И ПРИЗНАН БЕЗОПАСНЫМ ВО МНОГИХ СТРАНАХ, ВКЛЮЧАЯ США, ГДЕ ОН ИМЕЕТ СТАТУС GRAS.

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ПОЛИБИОМА

МОЛОЧНАЯ

ПРОДЛЕНИЕ СРОКА ГОДНОСТИ МОЛОКА, СЫРА, ЙОГУРТА И ФЕРМЕНТИРОВАННЫХ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ.

МЯСНАЯ

СОХРАННОСТЬ СВЕЖИХ И ПЕРЕРАБОТАННЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

РЫБНАЯ

ПРЕДОТВРАЩЕНИЕ ПОРЧИ ОХЛАЖДЕННОЙ И ПЕРЕРАБОТАННОЙ РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ И МОРЕПРОДУКТОВ.

ХЛЕБОБУЛОЧНАЯ

ПОДАВЛЕНИЕ ПЛЕСЕНИ В ХЛЕБЕ И ВЫПЕЧКЕ

КОНДИТЕРСКАЯ

ЗАЩИТА СЛАДОСТЕЙ И НАЧИНОК ОТ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ ПОРЧИ

НОВОСА

НАДЕЖНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ГОТОВЫХ БЛЮД, КЕЙТЕРИНГА И РЕСТОРАННОГО СЕГМЕНТА



LAEPRO

ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОДУКТ

О ПРОДУКТЕ

LAEPRO — КОНСЕРВАНТ ШИРОКОГО СПЕКТРА ДЕЙСТВИЯ, КОТОРЫЙ ШИРОКО ПРИМЕНЯЕТСЯ В МОЛОЧНОЙ, МЯСНОЙ И ХЛЕБОПЕКАРНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ. ЕГО АКТИВНЫЙ КОМПОНЕНТ — ЭТИЛ ЛАУРОИЛ АРГИНАТ (E243, LAE) — КАТИОННОЕ ПОВЕРХНОСТНО-АКТИВНОЕ ВЕЩЕСТВО, ПОЛУЧАЕМОЕ ИЗ ЛАУРИНОВОЙ КИСЛОТЫ, L-АРГИНИНА И ЭТАНОЛА.

МЕХАНИЗМ ДЕЙСТВИЯ

ПОЛОЖИТЕЛЬНО ЗАРЯЖЕННАЯ ГУАНИДИНОВАЯ ГРУППА LAE СВЯЗЫВАЕТСЯ С ОТРИЦАТЕЛЬНО ЗАРЯЖЕННЫМИ МЕМБРАНАМИ МИКРООРГАНИЗМОВ, А ЛАУРИНОВАЯ ЖИРНАЯ ЦЕПЬ ПРОНИКАЕТ В ЛИПИДНЫЙ БИСЛОЙ. ТАКОЙ ДВОЙНОЙ МЕХАНИЗМ ДЕСТАБИЛИЗИРУЕТ МЕМБРАНУ, ПОВЫШАЕТ ЕЁ ПРОНИЦАЕМОСТЬ И ВЫЗЫВАЕТ УТЕЧКУ КЛЕТОЧНОГО СОДЕРЖИМОГО, ЧТО ПРИВОДИТ К БЫСТРОЙ ГИБЕЛИ МИКРООРГАНИЗМОВ. КЛИНИЧЕСКИЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ПОДТВЕРЖДАЮТ, ЧТО LAE МЕТАБОЛИЗИРУЕТСЯ В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА ДО ПРИРОДНЫХ КОМПОНЕНТОВ — АРГИНИНА, ЛАУРИНОВОЙ КИСЛОТЫ И ЭТАНОЛА, ЧТО ОБЕСПЕЧИВАЕТ ЕГО БЕЗОПАСНОСТЬ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ.



ПРИМЕНЕНИЕ ПО ОТРАСЛЯМ

1. МЯСОПЕРЕРАБОТКА

У ОДНОГО ПРОИЗВОДИТЕЛЯ ВАРЁНОЙ ВЕТЧИНЫ РЕГУЛЯРНО ВОЗНИКАЛА ПРОБЛЕМА КОНТАМИНАЦИИ *LISTERIA MONOCYTOGENES* НА ОБОРУДОВАНИИ ДЛЯ НАРЕЗКИ. НАНЕСЕНИЕ LAE В ВИДЕ ПОВЕРХНОСТНОГО СПРЕЯ ПОЗВОЛИЛО СНИЗИТЬ КОЛИЧЕСТВО ПАТОГЕНА ДО НЕОПРЕДЕЛЯЕМОГО УРОВНЯ. СРОК ГОДНОСТИ УВЕЛИЧИЛСЯ НА 30% БЕЗ ИЗМЕНЕНИЯ ВКУСА И ТЕКСТУРЫ ПРОДУКТА.

2. СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

ПРОИЗВОДИТЕЛЮ МАЙОНЕЗА ТРЕБОВАЛСЯ КОНСЕРВАНТ, ЭФФЕКТИВНЫЙ ПРИ НИЗКОМ PH И УСТОЙЧИВЫЙ К ТЕРМИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ. ДОБАВЛЕНИЕ LAE ОБЕСПЕЧИЛО МИКРОБИОЛОГИЧЕСКУЮ СТАБИЛЬНОСТЬ В ПРОЦЕССЕ ПЕРЕРАБОТКИ И ХРАНЕНИЯ. ПРОДУКТ СОХРАНИЛ ЧИСТЫЙ ВКУС И СООТВЕТСТВОВАЛ ЭКСПОРТНЫМ ТРЕБОВАНИЯМ ПО МИКРОБИОЛОГИИ.

3. ГОТОВЫЕ БЛЮДА

КОМПАНИЯ, ВЫПУСКАЮЩАЯ СЭНДВИЧИ ДЛЯ РОЗНИЧНЫХ СЕТЕЙ, СТОЛКНУЛАСЬ С КОРОТКИМ СРОКОМ ГОДНОСТИ ИЗ-ЗА МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ ПОРЧИ. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ LAE В КАЧЕСТВЕ ПОВЕРХНОСТНОЙ ОБРАБОТКИ НАЧИНКИ УВЕЛИЧИЛО СРОК ГОДНОСТИ НА 4–5 ДНЕЙ. ЭТО ПОЗВОЛИЛО СОКРАТИТЬ СПИСАНИЯ И ПОВЫСИТЬ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ЦЕПОЧКИ ПОСТАВОК.

ПОДАВЛЯЕТ ПАТОГЕННЫЕ МИКРООРГАНИЗМЫ
ВСЕХ ТИПОВ

ОКАЗЫВАЕТ БАКТЕРИЦИДНОЕ ДЕЙСТВИЕ,
А НЕ ТОЛЬКО СДЕРЖИВАЕТ РОСТ

ВЫСОКОЭФФЕКТИВЕН ДЛЯ АНТИБАКТЕРИАЛЬНОЙ
ОБРАБОТКИ ПОВЕРХНОСТЕЙ ОБОРУДОВАНИЯ

УЛУЧШАЕТ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ КАЧЕСТВА МЯСА
И РЫБЫ, ПРЕДОТВРАЩАЯ ИЗМЕНЕНИЕ ЦВЕТА

ДОСТУПЕН В ВИДЕ ГОТОВОГО К ПРИМЕНЕНИЮ 10%
РАСТВОРА (LAEPRO L), ЧТО УПРОЩАЕТ ДОЗИРОВАНИЕ
И СНИЖАЕТ РИСК ОШИБОК ПРИ ВНЕСЕНИИ

LAEPRO

ГЛАВНАЯ. ЗАДАЧИ. ПОЛИБИОМ. LAEPRO. БИОСАХАР. НАТАМИКС. ФЕРМЕНТЫ.

ИННОВАЦИОННЫЙ ПРОДУКТ

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

МЯСО

ПОВЕРХНОСТНАЯ ОБРАБОТКА СВЕЖИХ И ПЕРЕРАБОТАННЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ПАТОГЕННОЙ МИКРОФЛОРЫ И ПРОДЛЕНИЯ СРОКА ГОДНОСТИ.

РЫБА

ЗАЩИТА ФИЛЕ, КОПЧЁНОЙ РЫБЫ И ОХЛАЖДЁННЫХ МОРЕПРОДУКТОВ ОТ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ ПОРЧИ.

ХЛЕБ

ПОДАВЛЕНИЕ ПЛЕСЕНИ В ХЛЕБЕ, ТОРТИЛЬЯХ И ВЫПЕЧКЕ ПРИ ПОВЕРХНОСТНОМ НАНЕСЕНИИ МЕТОДОМ РАСПЫЛЕНИЯ ИЛИ ПОГРУЖЕНИЯ

СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

ЗАЩИТА ЭМУЛЬГИРОВАННЫХ СОУСОВ, ТАКИХ КАК МАЙОНЕЗ И САЛАТНЫЕ ЗАПРАВКИ, ОТ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ ПОРЧИ.

ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ

ПРОДЛЕНИЕ СРОКА ГОДНОСТИ ГОТОВЫХ БЛЮД, СЭНДВИЧЕЙ И ПРОДУКТОВ CONVENIENCE-СЕГМЕНТА.

НАПИТКИ

ПРИМЕНЯЕТСЯ В КИСЛЫХ НАПИТКАХ, ВКЛЮЧАЯ СОКИ И АРОМАТИЗИРОВАННЫЕ ВОДЫ, ДЛЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ СТАБИЛИЗАЦИИ.

ГЛАВНАЯ. ЗАДАЧИ. ПОЛИБИОМ. LAEPRO. **БИОСАХАР**. НАТАМИКС. ФЕРМЕНТЫ.

БИОСАХАР

АНТИМИКРОБНЫЙ АГЕНТ ДЛЯ ЧИСТОЙ ЭТИКЕТКИ

НАТУРАЛЬНЫЙ КОНСЕРВИРУЮЩИЙ ИНГРЕДИЕНТ ФЕРМЕНТАЦИОННОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ СТАБИЛЬНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И НАПИТКОВ. ПОЛУЧАЮТ МЕТОДОМ ЕСТЕСТВЕННОГО СБРАЖИВАНИЯ ПИТАТЕЛЬНОЙ СРЕДЫ С ПРИМЕНЕНИЕМ МОЛОЧНОКИСЛЫХ БАКТЕРИЙ, В РЕЗУЛЬТАТЕ ЧЕГО ФОРМИРУЮТСЯ МЕТАБОЛИТЫ С АНТИМИКРОБНЫМИ СВОЙСТВАМИ. БИОСАХАР ПОМОГАЕТ ПРОДЛЕВАТЬ СРОК ГОДНОСТИ, ПОДАВЛЯЕТ РАЗВИТИЕ НЕЖЕЛАТЕЛЬНОЙ МИКРОФЛОРЫ И СООТВЕТСТВУЕТ СОВРЕМЕННЫМ КОНЦЕПЦИЯМ "ЧИСТОЙ" ЭТИКЕТКИ.

ПРЕИМУЩЕСТВА

ОТСУТСТВИЕ Е-КОДА

РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРОДУКТОВ С ЧИСТОЙ ЭТИКЕТКОЙ

ПОДАВЛЯЕТ ВСЮ ПАТОГЕННУЮ МИКРОФЛОРУ

ПОДХОДИТ ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ НАПИТКОВ И ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ

МОЖЕТ ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ КАК ЧАСТЬ КОМПЛЕКСНОЙ СИСТЕМЫ КОНСЕРВАЦИИ

ОТСУТСТВИЕ ВЛИЯНИЯ НА ОРГАНОЛЕПТИКУ



ГЛАВНАЯ. ЗАДАЧИ. ПОЛИБИОМ. LAEPRO. БИОСАХАР. **НАТАМИКС**. ФЕРМЕНТЫ.

НАТАМИКС

АНТИМИКРОБНЫЙ АГЕНТ ДЛЯ ЧИСТОЙ ЭТИКЕТКИ

НАТАМИКС — НАТУРАЛЬНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ЗАЩИТЫ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ОТ ДРОЖЖЕЙ И ПЛЕСЕНЕЙ. В ОСНОВЕ ПРОДУКТА ЛЕЖИТ НАТАМИЦИН — ИНГРЕДИЕНТ ФЕРМЕНТАЦИОННОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИЙ НАДЕЖНУЮ ПОВЕРХНОСТНУЮ ЗАЩИТУ, СОХРАНЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКТА НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО СРОКА ГОДНОСТИ И СНИЖЕНИЕ ПОТЕРЬ, СВЯЗАННЫХ С ГРИБКОВОЙ ПОРЧЕЙ. НАТАМИХ ОСОБЕННО АКТУАЛЕН ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ СЫРОВ, ГДЕ КРИТИЧЕСКИ ВАЖНЫ ВНЕШНИЙ ВИД ПРОДУКТА, СТАБИЛЬНОСТЬ И ЗАЩИТА ОТ ПЛЕСЕНИ. ЭТО ЭФФЕКТИВНЫЙ ИНСТРУМЕНТ ПРОДЛЕНИЯ СРОКА ГОДНОСТИ БЕЗ ВЛИЯНИЯ НА ВКУС, АРОМАТ И ДРУГИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ НАТАМИКСА

МОЛОКО

ПОВЕРХНОСТНАЯ ЗАЩИТА СЫРОВ И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ ОТ ДРОЖЖЕЙ И ПЛЕСЕНЕЙ.

ХЛЕБ

ПОМОГАЕТ ПРЕДОТВРАЩАТЬ РАЗВИТИЕ ПЛЕСЕНИ В ХЛЕБЕ, ВЫПЕЧКЕ И НАЧИНКАХ

МЯСО

ПРИМЕНЯЕТСЯ ДЛЯ ПРОТИВОГРИБКОВОЙ ЗАЩИТЫ СЫРОВАЛЕННЫХ И ПЕРЕРАБОТАННЫХ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ

СОУСЫ И ЗАПРАВКИ

ПОВЫШАЕТ СТАБИЛЬНОСТЬ ПРОДУКТОВ, ЧУВСТВИТЕЛЬНЫХ К ДРОЖЖЕВОЙ КОНТАМИНАЦИИ.

ГОТОВЫЕ ПРОДУКТЫ

ПОМОГАЕТ СНИЖАТЬ РИСК ГРИБКОВОЙ ПОРЧИ В ОХЛАЖДЕННЫХ И УПАКОВАННЫХ ПРОДУКТАХ.



РЕКОМБИНАНТНЫЙ **ХИМОЗИН**



МОЛОКОСВЕРТЫВАЮЩИЙ ФЕРМЕНТНЫЙ ПРЕПАРАТ ХИМОЗИН ПРОИЗВОДИТСЯ ПУТЕМ БАКТЕРИАЛЬНОЙ ФЕРМЕНТАЦИИ ШТАММА ASPERGILLUS NIGER. ПРЕДСТАВЛЕН В ЖИДКОЙ И ПОРОШКООБРАЗНОЙ ФОРМАХ И С РАЗНЫМИ ВАРИАНТАМИ АКТИВНОСТИ:

ФЕРМЕНТ ПОДХОДИТ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ТВОРОГА, А ТАК ЖЕ МЯГКИХ, ПОЛУ ТВЕРДЫХ И ТВЕРДЫХ СЫРОВ. СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПОЗВОЛЯЮТ ПОЛУЧИТЬ ПРЕПАРАТ НАИВЫСШЕЙ СТЕПЕНИ ОЧИСТКИ, ЧТО ГАРАНТИРУЕТ ОТСУТСТВИЕ ВЛИЯНИЯ НА ВКУС И ТЕКСТУРУ СЫРА.

НАТУРАЛЬНЫЙ МОЛОКОСВЕРТЫВАЮЩИЙ ФЕРМЕНТ NATURE L 300

ФЕРМЕНТНЫЙ ПРЕПАРАТ ПРИРОДНОЙ ОСНОВЫ, ПРОИЗВЕДЕННЫЙ ИЗ ЭКСТРАКТОВ ТЕЛЯЧИХ ЖЕЛУДКОВ. СТАБИЛЬНОЕ И ЭФФЕКТИВНОЕ РЕШЕНИЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЫРОВ С ПРЕДСКАЗУЕМЫМ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМ РЕЗУЛЬТАТОМ И ВЫСОКИМ КАЧЕСТВОМ СГУСТКА. ОН ОБЕСПЕЧИВАЕТ НАДЕЖНУЮ РАБОТУ В ПРОЦЕССЕ И ПОЗВОЛЯЕТ СОХРАНЯТЬ НУЖНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ГОТОВОГО ПРОДУКТА ОТЛИЧНО ЗАРЕКОМЕНДОВАЛ СЕБЯ НА КРУПНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ РОССИИ, В ТОМ ЧИСЛЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПАРМЕЗАНА.

- 750 ІМСU, ЖИДКАЯ ФОРМА
- 1000 ІМСU, ЖИДКАЯ ФОРМА
- 2200 ІМСU, СУХАЯ ФОРМА
- 2500 ІМСU, СУХАЯ ФОРМА



ЛИЗОЦИМ LIZ-M

НАТУРАЛЬНЫЙ АНТИМИКРОБНЫЙ ФЕРМЕНТ

НАТУРАЛЬНЫЙ АНТИМИКРОБНЫЙ ФЕРМЕНТ. ШИРОКО ПРИМЕНЯЕМЫЙ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ СТАБИЛЬНОСТИ ПРОДУКТА. ЛИЗОЦИМ ОСОБЕННО ВОСТРЕБОВАН В СЫРОДЕЛИИ, ГДЕ ПОМОГАЕТ ПОДАВЛЯТЬ НЕЖЕЛАТЕЛЬНУЮ МИКРОФЛОРУ И СНИЖАТЬ РИСКИ ПОЗДНЕГО ВСПУЧИВАНИЯ, СОХРАНЯЯ КАЧЕСТВО И СТАБИЛЬНОСТЬ ГОТОВОГО ПРОДУКТА. ЕГО ЦЕНЯТ ЗА ПРИРОДНОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ И ХОРОШУЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ СОВМЕСТИМОСТЬ С МОЛОЧНЫМИ СИСТЕМАМИ.

- **НАТУРАЛЬНОЕ ПРОИСХОЖДЕНИЕ – ЯИЧНЫЙ БЕЛОК**
- **ПРЕДЛАГАЕТСЯ В СУХОЙ И ЖИДКОЙ ФОРМАХ**
- **ЭФФЕКТИВЕН В СЫРОДЕЛИИ И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ**
- **ПОМОГАЕТ СДЕРЖИВАТЬ РАЗВИТИЕ НЕЖЕЛАТЕЛЬНОЙ МИКРОФЛОРЫ**
- **СОХРАНЯЕТ КАЧЕСТВО И СТАБИЛЬНОСТЬ ГОТОВОГО ПРОДУКТА**

МЯСНОЙ КЛЕЙ FM-100

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ФЕРМЕНТНЫЙ ПРЕПАРАТ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ФЕРМЕНТНЫЙ ПРЕПАРАТ НА ОСНОВЕ ГЛЮКООКСИДАЗЫ И ЖЕЛАТИНА, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЙ ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ СТРУКТУРЫ, ТЕКСТУРЫ И СВЯЗНОСТИ БЕЛКОВЫХ ПИЩЕВЫХ СИСТЕМ. НЕ СОДЕРЖИТ В СОСТАВЕ ТРАНСГЛЮТАМИНАЗУ. МЯСНОЙ КЛЕЙ ПОЗВОЛЯЕТ ФОРМИРОВАТЬ БОЛЕЕ ПЛОТНУЮ И ОДНОРОДНУЮ СТРУКТУРУ ПРОДУКТА, УЛУЧШАТЬ НАРЕЗАЕМОСТЬ И ПОВЫШАТЬ ТЕХНОЛОГИЧЕСКУЮ ГИБКОСТЬ ПРОИЗВОДСТВА. ЭТО ЭФФЕКТИВНЫЙ ИНСТРУМЕНТ ДЛЯ МЯСНОЙ, РЫБНОЙ И ДРУГИХ БЕЛОКСОДЕРЖАЩИХ КАТЕГОРИЙ, ГДЕ ВАЖНЫ СТАБИЛЬНАЯ ФОРМА, ПРИВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ ВНЕШНИЙ ВИД И РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЫРЬЯ.

- **УЛУЧШАЕТ ТЕКСТУРУ И СВЯЗНОСТЬ ПРОДУКТА**
- **ПОВЫШАЕТ ОДНОРОДНОСТЬ И СТАБИЛЬНОСТЬ СТРУКТУРЫ**
- **ПОМОГАЕТ ОПТИМИЗИРОВАТЬ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ БЕЛКОВОГО СЫРЬЯ**
- **РАСШИРЯЕТ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА**
- **ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЗАМЕНА ТРАНСГЛЮТАМИНАЗЕ**

