



ПРЕИМУЩЕСТВО
ВО ВСЕМ!

Заквасочные культуры CUMIR для молочной промышленности и сыроделия

ЗАКВАСКИ ПРЯМОГО ВНЕСЕНИЯ

Компания ООО «ЭДВАНТА» поставляет на предприятия молочной промышленности широкий спектр ингредиентов: заквасочные культуры, ферментные и антимикробные препараты, эмульгирующие соли для всех видов плавленых сыров, стабилизационные системы и смеси на основе молочного белка, буферные соли-стабилизаторы для повышения термоустойчивости молока и сливок, тесты на определение антибиотиков в молоке, вкусоароматические добавки, смеси трав и пряностей. Вся предлагаемая продукция полностью отвечает требованиям пищевой безопасности действующего законодательства ЕС, Таможенного союза и Российской Федерации, а ее производство сертифицировано в соответствии с современными стандартами управления качеством.

Мы рады представить нашу новую линейку заквасочных лиофилизированных культур торговой марки **CUMIR**. Большой ассортимент и наличие фагоальтернативных вариантов позволяет выпускать широкий ассортимент кисломолочных продуктов и сыров с заданными свойствами, желаемым временем ферментации, вкусовыми характеристиками, структурой, сроками годности, используя разные способы производства и любое технологическое оборудование.

Мы готовы предложить вам закваски **CUMIR** для всех видов кисломолочных продуктов: сметаны, йогурта, ряженки, творога, кефирных продуктов, биопродуктов и др. Так же в нашем ассортименте вы найдете закваски для различных групп сыров и специальные культуры.

Для новой линейки заквасок **CUMIR** специалистами нашей компании разработана техническая документация «ТУ Сыры полутвердые. 10.51.40-001-03174456-2022». Благодаря которой вы сможете расширить свой ассортимент, как молодыми, так и зрелыми сырами, такими как Качотта с различными наполнителями, Азиаго, Пекорино, Раклет, Монтазио, Реджанито и др.

Опытные технологи помогут вам подобрать бактериальные культуры, исходя из ваших пожеланий и условий производства, а также окажут технологическую помощь. К вашим услугам выезд специалиста, консультирование, экспериментальные выработки и дальнейшее сопровождение, предоставление образцов для отработки.

Закваски стандартизированы в единицах активности в соответствии с эталоном компании. Они выпускаются активностью 5 u, 10 u, 50 u, так же по спецзаказу мы готовы предоставить дозировки 20 u и 100 u.

Для производства продукции рекомендуем использовать 1 u на 100 л заквашиваемого молока.



Активность закваски, u	Количество заквашиваемой смеси, л
5 u	500 л
10 u	1 000 л
20 u	2 000 л
50 u	5 000 л
100 u	10 000 л

ЗАКВАСКИ ДЛЯ СМЕТАНЫ

Название	Состав	Режимы	Характеристика продукта
Мезофильные закваски			
CUMIR B MO 030/032	- <i>Lactococcus lactis</i> ssp <i>lactis</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> ssp <i>cremoris</i> .	t= 28-34 °С, 10-12 ч	Для термостатной сметаны с длительными сроками хранения.
CUMIR B MO 040 CR	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp <i>cremoris</i> .	t= 28-30 °С, 10-12 ч	Для термостатной сметаны, фасованной под запайку.
CUMIR B MO 342	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> .	t= 28-32 °С, 10-12 ч	Для сметаны, фасованной под запайку, с длительными сроками хранения с высокой вязкостью и мягким вкусом.
CUMIR B M 242	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> , - <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i> .	t= 28-32 °С, 10-12 ч	Традиционный способ получения продукта. Сметана с выраженным ароматом и высокой вязкостью.
Комбинированные закваски: смесь мезофильных и термофильных культур			
CUMIR M MOS 330/332 E	- <i>Streptococcus thermophilus</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> .	t= 32-36 °С, 6-8 ч	Ускоренный способ получения продукта. Сметана с высокой вязкостью и мягким вкусом.
CUMIR B MOS 352/356 F	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> , - <i>Streptococcus salivarius</i> subsp <i>thermophilus</i> .	t= 30-37 °С, 6-8 ч	Быстрый способ получения сметаны с высокой вязкостью.
CUMIR M MS 330/332 EN	- <i>Streptococcus thermophilus</i> subsp. <i>salivarius</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> .	t= 32-36 °С, 6-9 ч	Ускоренный способ получения сметаны с выраженным ароматом и высокой вязкостью.
CUMIR B MS 336 EN	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> , - <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> , - <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i> .	t= 30-37 °С, 6-9 ч	Ускоренный способ получения сметаны с высокой вязкостью и выраженным вкусом и ароматом.

ЗАКВАСКИ ДЛЯ РЯЖЕНКИ, ПРОСТОКВАШИ, ВАРЕНЦА, КАТЫКА

Название	Состав	Режимы	Характеристика продукта
CUMIR B ST 338	- <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> .	t= 32-38 °С, 5-8 ч	Вязкая консистенция и мягкий, по кислотообразованию вкус. Подходит для ночного сквашивания.
CUMIR M ST 339	- <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> .	t= 32-38 °С, 5-8 ч	
CUMIR B ST 430	- <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> .	t= 35-40 °С, 5-7 ч	Вязкая консистенция и мягкий, по кислотообразованию вкус.
CUMIR M ST 436/439	- <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> .	t= 32-40 °С, 6-8 ч	Вязкая консистенция и мягкий по кислотообразованию вкус. Подходит для ночного сквашивания.
CUMIR B ST 440/446/447 CUMIR M ST 442	- <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> .	t= 34-42 °С, 4,5-7 ч	Плотный сгусток, без тягучести. Продукт имеет приятный вкус. Подходит для ускоренного сквашивания.

ЗАКВАСКИ ДЛЯ ЙОГУРТА, «СНЕЖКА»

Название	Состав	Режимы	Характеристика продукта
CUMIR B Y 450/452/456 B	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus.	t= 36-44 °C, 4,5-6 ч	Быстрое сквашивание Для производства традиционного йогурта с высокой вязкостью, без тягучести.
CUMIR M Y 459 B	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus.	t= 36-43 °C, 4,5-6 ч	
CUMIR M Y 430/432 A	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus.	t= 32-40 °C, 6-10 ч	Медленное сквашивание Продукт с вязкой консистенцией, мягкий по кислотообразованию. Рекомендуется для продукта с длительными сроками хранения.
CUMIR B Y 436 A	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus.	t= 32-40 °C, 6-10 ч	
CUMIR M Y 428 A	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus.	t= 32-38 °C 7-10 ч	Медленное сквашивание Для производства продукта с высокой вязкостью, мягким вкусом.
CUMIR B Y 429 A	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus.	t= 32-38 °C 7-10 ч	
CUMIR M Yo-mild 1 CUMIR B Yo-mild 2	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus.	t= 38-42 °C, 6-8 ч	Продукт с вязкой консистенцией, мягкий по кислотообразованию с очень низким пост-окислением.
CUMIR B Y 050 B	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus.	t= 36-44 °C, 6-8 ч	Для производства термостатного и питьевого йогурта.

ЗАКВАСКИ ДЛЯ БИОЙОГУРТА

Название	Состав	Режимы	Характеристика продукта
CUMIR B YAB 440 BB	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, - Bifidobacterium bifidum, - Lactobacillus acidophilus, - Lactococcus delbrueckii subsp bulgaricus.	t= 38-40 °C, 4,5-5,5 ч	Продукт с высокой вязкостью, обогащенный ацидофильной палочкой и бифидобактериями.
CUMIR M YAB 450 BB	- Streptococcus thermophilus subsp. salivarius, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, - Lactobacillus acidophilus, - Bifidobacterium animalis subsp. lactis.	t= 38-43 °C, 4,5-5,5 ч	Продукт с высокой вязкостью, обогащенный ацидофильной палочкой и бифидобактериями.
CUMIR B YAB 452 BB	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, - Lactobacillus bulgaricus, - Lactobacillus acidophilus, - Bifidobacterium lactis.	t= 38-44 °C, 4,5-5,5 ч	Продукт с высокой вязкостью, обогащенный ацидофильной палочкой и бифидобактериями.

ЗАКВАСКИ ДЛЯ БИОПРОДУКТОВ (биопростокваша, биоряженка, ацидолакт и др.)

Название	Состав	Режимы	Характеристика продукта
CUMIR B SAB 440/442 B	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, - Bifidobacterium bifidum, - Lactobacillus acidophilus.	t= 38-44 °C, 4,5-5,5 ч	Вязкий продукт с выраженным кисломолочным вкусом, обогащенный ацидофильной палочкой и бифидобактериями.
CUMIR B CRL 1505	- Lactobacillus casei subsp. rhamnosus.	t= 30-40 °C	Используется исключительно в качестве пробиотика для обогащения кисломолочных продуктов.

ЗАКВАСКИ ДЛЯ КЕФИРНЫХ ПРОДУКТОВ, ТАНА, АЙРАНА

Название	Состав	Режимы	Характеристика продукта
----------	--------	--------	-------------------------

С дрожжами

CUMIR B MT 430 D	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris, - Saccharomyces unisporus.	t= 27-32 °C, 10-14 ч	<p>Готовый продукт обладает вкусом, максимально приближенным к традиционному кефиру на кефирных грибах. Имеет характерный острый и щиплющий вкус и аромат, со сливочным послевкусием.</p> <p>Содержание дрожжей на конец срока годности 1×10^4 КОЕ/см³.</p> <p>Продукт с повышенной вязкостью.</p>
CUMIR B MT 431 D	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, - Saccharomyces subsp.	t= 27-34 °C, 10-14 ч	
CUMIR M MT 432 D	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris, - Streptococcus thermophilus, - Saccharomyces cerevisiae, - Lactobacillus bulgaricus.	t= 27-32 °C, 10-14 ч	
CUMIR M MT 433 D	- Streptococcus thermophilus subsp. salivarius, - Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, - Debarymyces hansenii.	t= 27-32 °C, 10-14 ч	

Без дрожжей

CUMIR B MT 430/431 N	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus.	t= 29-34 °C, 10-14 ч	<p>Готовый продукт обладает высокой вязкостью, мягким вкусом с умеренным газообразованием.</p>
CUMIR M MT 432/433 N	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris, - Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus bulgaricus.	t= 27-30 °C, 10-14 ч	

Дрожжи

CUMIR B KL 8	- Kluyveromyces marxianus.	t= 27-30 °C	<p>Данная культура обеспечивает умеренное образование CO₂, поэтому ее применяют в производстве кисломолочных продуктов, таких как кефир, кумыс и др.</p>
-----------------	----------------------------	-------------	---

ЗАКВАСКИ ДЛЯ ТВОРОГА И ТВОРОЖНЫХ ПРОДУКТОВ

Название	Состав	Режимы	Характеристика продукта
Мезофильные закваски			
CUMIR B MO 030/032	- <i>Lactococcus lactis</i> ssp <i>lactis</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> ssp <i>cremoris</i> .	t= 28-34 °C, 9-12 ч	Для получения творога и творожного сыра с мягким сливочным вкусом. Продукция газа отсутствует.
CUMIR B MO 040 CR	- <i>Lactococcus lactis</i> ssp <i>cremoris</i> .	t= 28-34 °C, 9-12 ч	
CUMIR B MW 030 R	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> .	t= 28-34 °C, 8-10 ч	Для традиционного производства и творога на поточных линиях «Обрам», «Альпма» и др.: - выраженный вкус и аромат; - хорошее отделение сыворотки; - получение крупного зерна; - способствует поднятию сгустка.
CUMIR B MW 031 R	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> , - <i>Leuconostoc mesenteroides</i> ssp <i>mesenteroides</i> .	t= 28-34 °C, 8-10 ч	
CUMIR M MW 032/036 R	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> .	t= 28-34 °C, 8-10 ч	
CUMIR M MW 035/039 QT	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> , - <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>mesenteroides</i> .	t= 28-32 °C, 8-11 ч	
CUMIR B MW 049 N	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> , - <i>Leuconostoc mesenteroides</i> subsp. <i>cremoris</i> .	t= 30-32 °C, 8-10 ч	
Комбинированные закваски: смесь мезофильных и термофильных культур			
CUMIR M UF 1	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> , - <i>Streptococcus thermophilus</i> , - <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> .	t= 30-37 °C, 5-8 ч	Для производства ультрафильтрационного, сепараторного творога, творожных сыров.
CUMIR B MOS 050/052/058 F	- <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> ssp <i>lactis</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> ssp <i>cremoris</i> .	t= 30-37 °C, 6-8 ч	Ускоренный способ производства, мягкий по кислотности вкус.
CUMIR MOS 060/062 D	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> , - <i>Streptococcus thermophilus</i> .	t= 30-37 °C, 8-10 ч	Для мягкого по кислотности творога, хорошо удерживающего влагу.
CUMIR B MS 062 CP	- <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophiles</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> .	t= 32-37 °C, 8-10 ч	Традиционный творог с ярко выраженным вкусом и ароматом.
CUMIR M MS 064/066 CP	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> , - <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar <i>diacetylactis</i> , - <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> .	t= 34-36 °C, 8-10 ч	

ЗАКВАСКИ ДЛЯ ТВОРОГА И ТВОРОЖНЫХ ПРОДУКТОВ

Название	Состав	Режимы	Характеристика продукта
Комбинированные закваски: смесь мезофильных и термофильных культур			
CUMIR B MS 064 CM CUMIR M MS 066 CM	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus.	t= 34-36 °C, 8-10 ч	Традиционный творог с ярко выраженным вкусом и ароматом.
CUMIR B MS 068 CM	- Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis ssp lactis, - Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis, - Leuconostoc mesenteroides sp mesenteroides.	t= 30-37 °C, 8-10 ч	
Термофильные стрептококки			
CUMIR B ST 060	- Streptococcus thermophilus.	t= 34-38 °C, 5-7 ч	Ускоренный способ производства. Возможно использование в комбинации с мезофильными культурами и CUMIR B DY 11.
CUMIR M ST 062/064	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus.	t= 34-38 °C, 5-7 ч	
CUMIR M ST 071/073	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus.	t= 34-38 °C, 5-7 ч	
CUMIR M ST 085	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus.	t= 34-38 °C, 4-6 ч	
Специальные культуры для производства творога			
CUMIR B DY 11	- Lactococcus lactis subsp.lactis biovar. diacetylactis	t= 28-38 °C	Для улучшения вкуса и аромата готового продукта, получения крупного зерна.



ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ С НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ ВТОРОГО НАГРЕВАНИЯ

РОССИЙСКАЯ ГРУППА

(Российский, Тильзитер, Сливочный)

Название	Состав	Характеристика продукта
CUMIR B MS 062 CP	- Streptococcus salivarius subsp. thermophiles, - Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis.	<p>Сыры, в которых предусмотрено образование рисунка. t второго нагревания 36-42 °С.</p> <p>Дополнительно вносится: - защитные культуры; - CUMIR B LH 13; - CUMIR B DY 11.</p> <p>При использовании закваски MW дополнительно вносится: - защитные культуры; - CUMIR ST (Streptococcus thermophilus).</p>
CUMIR M MS 064/066 CP	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus.	
CUMIR B MS 064 CM CUMIR M MS 066 CM	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus.	
CUMIR B MS 068 CM	- Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis ssp lactis, - Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis, - Leuconostoc mesenteroides sp mesenteroides.	
CUMIR B MW 030 R CUMIR M MW 032/036 R	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis.	
CUMIR B MW 031 R CUMIR M MW 035/039 QT	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, - Leuconostoc mesenteroides ssp mesenteroides.	
CUMIR B MW 049 N	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, - Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris.	

ГОЛЛАНДСКАЯ ГРУППА

(Голландский, Эдам, Гауда)

Название	Состав	Характеристика продукта
CUMIR B MOS 060 D CUMIR M MOS 062 D	- Lactococcus lactis subsp. lactis, - Streptococcus thermophilus.	Сыры, в которых не предусмотрено образование рисунка. t второго нагревания 36-42 °С.
CUMIR B MOS 050/052/058 F	- Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, - Lactococcus lactis ssp lactis, - Lactococcus lactis ssp cremoris.	Дополнительно вносится: - защитные культуры; - CUMIR B LH 13; - CUMIR B DY 11.

ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ С ВЫСОКОЙ ТЕМПЕРАТУРОЙ ВТОРОГО НАГРЕВАНИЯ (Советский, Швейцарский и др.)

Название	Состав	Характеристика продукта
CUMIR B MOT 096 EE	<ul style="list-style-type: none"> - Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, - Lactobacillus helveticus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis. 	<p>Сыры, в которых не предусмотрено образование рисунка/глазков. t второго нагревания 48-52 °С.</p> <p>Дополнительно вносится: -защитные культуры; -LN 13.</p>
CUMIR M MT 092 FET	<ul style="list-style-type: none"> - Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Leuconostoc mesenteroides subsp. mesenteroides, - Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, - Lactobacillus casei subsp. rhamnosus, - Lactobacillus helveticus. 	
CUMIR B YHL 092 F	<ul style="list-style-type: none"> - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus, - Lactobacillus helveticus. 	
CUMIR B YHL 096 F	<ul style="list-style-type: none"> - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis, - Lactobacillus helveticus. 	



ЗАКВАСКИ ДЛЯ РАССОЛЬНЫХ СЫРОВ (Брынза, Фета, Чанах)

Название	Состав	Характеристика продукта
CUMIR B MO 030/032	<ul style="list-style-type: none"> - Lactococcus lactis ssp lactis, - Lactococcus lactis ssp cremoris. 	Сыры с мягким кисломолочным вкусом. t= 29-32 °С.
CUMIR M UF 1	<ul style="list-style-type: none"> - Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Streptococcus thermophilus, - Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus. 	
CUMIR B MS 062 CP	<ul style="list-style-type: none"> - Streptococcus salivarius subsp. thermophiles, - Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis. 	Сыры с выраженным вкусом и ароматом. t= 32-36 °С.
CUMIR M MS 064/066 CP	<ul style="list-style-type: none"> - Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus. 	
CUMIR B MS 064 CM	<ul style="list-style-type: none"> - Lactococcus lactis subsp. lactis, - Lactococcus lactis subsp. cremoris, - Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis, - Streptococcus salivarius subsp. thermophilus. 	
CUMIR M MS 066 CM		
CUMIR B MS 068 CM	<ul style="list-style-type: none"> - Streptococcus thermophilus, - Lactococcus lactis ssp lactis, - Lactococcus lactis ssp lactis biovar diacetylactis, - Leuconostoc mesenteroides subsp. mesenteroides. 	

КОМБИНАЦИИ ЗАКВАСОК ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ СЫРОВ

2024

ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ ТИПА ЧЕДДЕР

(t второго нагревания 36-42 °С)

Основная комбинация	Дополнительно вносится
CUMIR MW 030/031/032/036 R CUMIR B MW 049 N + CUMIR M ST 062/064	
CUMIR B MOS 050/052/058/060 D/F CUMIR M MOS 062 D	- Защитные культуры - CUMIR B DY 11
CUMIR B MOT 096 EE	



ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ ТИПА КАЗЕРА И МОНТАЗИО

(t второго нагревания 38-45 °С)

Основная закваска	Дополнительно вносится
CUMIR B MOT 096 EE	
CUMIR M MT 092 FET	- Защитные культуры - CUMIR B DY 11



ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ КАЧОТТА, КРЕШЕНЦА, РОБИОЛА

Основная закваска	Дополнительно вносится
CUMIR B Y 050 B	
CUMIR M Y 082 D	- Защитные культуры



ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ ФОНТИНА, РАКЛЕТ, ТАЛЕДЖИО

(t второго нагревания 40-45 °С)

Основная комбинация	Дополнительно вносится
CUMIR M Y 082 D	
CUMIR MW 030/031/032/036 R CUMIR B MW 049 N + CUMIR M ST 062/064	- Защитные культуры Поверхностная микрофлора: - CUMIR B SRC 1 - CUMIR B CLO
CUMIR B MS 062/064/068 CM/CP CUMIR M MS 064/066 CM/CP	



КОМБИНАЦИИ ЗАКВАСОК ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ СЫРОВ

2024

ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРА МААСДАМ (t второго нагрева 39-45 °C)

Основная комбинация	Дополнительно вносится
CUMIR B MOS 050/052/058/060 D/F CUMIR M MOS 062 D + CUMIR B PB 1	- Защитные культуры - CUMIR B LL 1



ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРА ЭММЕНТАЛЬ (t второго нагрева 45-52 °C)

Основная комбинация	Дополнительно вносится
CUMIR B MOT 096 EE + CUMIR B MOS 050/052/058/060 D/F /CUMIR M MOS 062 D + CUMIR B PB 1	- Защитные культуры - CUMIR B LH 13



ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ ПАРМЕЗАН, ГРАНА (t второго нагрева 52-54 °C)

Основная комбинация	Дополнительно вносится
CUMIR B YHL 092/096 F + CUMIR B MOT 096 EE + CUMIR B LH 091	- Защитные культуры - CUMIR B LH 13
CUMIR B SH 092 E + CUMIR B MOT 096 EE + CUMIR B LH 091	- Защитные культуры - CUMIR B LH 13



ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ ГРЮЙЕР, КОМТЕ, БЕРГКЕЗЕ (t второго нагрева 52-54 °C)

Основная комбинация	Дополнительно вносится
CUMIR B MOT 096 EE	- Защитные культуры - CUMIR B LH 13
CUMIR B MOT 096 EE + CUMIR B YHL 092/096 F + CUMIR B LH 091	- CUMIR B LL 1 - CUMIR B SRC 1



ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ ТИПА АЗИАГО (t второго нагрева 38-42 °C)

Основная комбинация	Дополнительно вносится
CUMIR M Y 082 D	
CUMIR B MOS 060 D CUMIR M MOS 062 D	- Защитные культуры



ЗАКВАСКИ ДЛЯ СЫРОВ ГРУППЫ ПАСТА ФИЛАТА (Моцарелла, Сулугуни, Чечил, Проволоне, Скаморца)

Название	Состав	Характеристика продукта
CUMIR B ST 060	- <i>Streptococcus thermophilus</i> .	Для сыров со средней интенсивностью молочнокислого процесса.
CUMIR M ST 062/064	- <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> .	Для сыров со средней интенсивностью молочнокислого процесса.
CUMIR M ST 071/073	- <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> , - <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> .	Для сыров с высокой интенсивностью молочнокислого процесса.
CUMIR M ST 085	- <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> .	Для сыров с высокой интенсивностью молочнокислого процесса.
CUMIR M Y 082 D	- <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> , - <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> .	Для сыров с высокой интенсивностью молочнокислого процесса.
CUMIR B YHL 092 F	- <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> , - <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> , - <i>Lactobacillus helveticus</i> .	Для сыров с высокой интенсивностью молочнокислого процесса.
CUMIR B YHL 096 F	- <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> , - <i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>lactis</i> , - <i>Lactobacillus helveticus</i> .	Для сыров с высокой интенсивностью молочнокислого процесса.
CUMIR B SH 092 E	- <i>Streptococcus salivarius</i> subsp. <i>thermophilus</i> , - <i>Lactobacillus helveticus</i> .	Для сыров с высокой интенсивностью молочнокислого процесса.

ПЛЕСЕНИ

Белые плесени	Для производства сыров типа Бри, Камамбер. Способствует быстрому развитию тонкой корочки от белого до кремового цвета. Обеспечивают развитие типичного грибного аромата. Оптимальная температура роста 12-25 °С.	
CUMIR B P. candidum A	- <i>Penicillium candidum</i> .	Липолитическая активности – средне-высокая. Протеолитическая активность – средняя.
CUMIR M P. candidum B	- <i>Penicillium candidum</i> .	Липолитическая активности – средне-высокая. Протеолитическая активность – средняя.
Дрожжевые культуры (GEO)		
CUMIR M G. candidum A	- <i>Geotrichum candidum</i> .	Липолитическая активности – средне-высокая. Протеолитическая активность – средняя.
Голубые плесени	Для производства сыров с голубой плесенью типа Данаблю, Горгонзола и Рокфор. Обеспечивает быстрое образование прожилок сине-зелёного цвета, характерных для сыров с голубой плесенью. Оптимальная температура роста 12-25 °С.	
CUMIR B P. roqueforti A	- <i>Penicillium roqueforti</i> .	Протеолитическая активность – средняя. Липолитическая активность – средняя.
CUMIR M P. roqueforti B	- <i>Penicillium roqueforti</i> .	Протеолитическая активность – средне-высокая. Липолитическая активность – средне-высокая.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ КУЛЬТУРЫ ДЛЯ СЫРОВ

Название	Состав	Характеристика продукта
CUMIR B DY 11	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i>	Для улучшения вкуса и аромата, а также формирования рисунка.
CUMIR B LH 13	- <i>Lactobacillus helveticus</i> .	Способствует равномерному и контролируемому процессу производства сыра с интенсификацией вкуса благодаря высокой активности протеиназы и пептидазы. Содержит штаммы, сбрасывающие остаточные сахара, что препятствует покоричневению продукта в процессе нагрева (для Моцареллы).
CUMIR B LH 091	- <i>Lactobacillus helveticus</i> .	Способствует равномерному и контролируемому процессу производства сыра с интенсификацией вкуса благодаря высокой активности протеиназы и пептидазы. Улучшает цвет, вкусовые характеристики сыра, убирает кормовые привкусы.
CUMIR B LL 1	- <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> .	Придает продукту мягкий, слегка пикантный вкус и аромат, способствует росту пропионовокислых бактерий. Используется при производстве сыров Паста Филата и твердых сыров типа Эмменталь.
CUMIR B PB 1	- <i>Propionibacterium freudenreichii</i> subsp. <i>shermanii</i> .	Для придания вкуса и аромата, а также формирования крупных глазков, характерных для сыров типа Маасдам и Эмменталь. Оптимальная температура роста 15-30 °С.

Культуры для обработки поверхности сыров

CUMIR B SRC 1	- <i>Geotrichum candidum</i> , - <i>Debaryomyces hansenii</i> , - <i>Brevibacterium linens</i> , - <i>Staphylococcus xylosus</i> .	Обеспечивает равномерное и контролируемое образование оранжевой корочки у различных видов сыров. Придает сыру характерную окраску, ускоряет процесс созревания, усиливает вкусоароматические свойства продукта, подавляет привкус горечи.
CUMIR B CLO	- <i>Brevibacterium linens</i> .	

Дрожжевые культуры

CUMIR B KL 8	- <i>Kluveromyces marxianus</i> .	Обеспечивает контролируемое созревание мягких сыров с белой плесенью, усиливая развитие вкуса и аромата. Подавляет рост посторонних плесеней при производстве сыров. Данная культура обеспечивает умеренное образование CO ₂ , поэтому ее применяют и в производстве кисломолочных продуктов, таких как кефир, кумыс и др.
--------------	-----------------------------------	---



ЗАКВАСКИ ЗАЩИТНЫХ КУЛЬТУР ДЛЯ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ И СЫРОВ

Название	Состав	Особенности применения
CUMIR B LPRA	- <i>Lactobacillus plantarum</i> , - <i>Lactobacillus casei</i> ssp. <i>rhamnosus</i> .	Предотвращает рост нежелательных бактерий, дрожжей, плесеней в ферментированных кисломолочных продуктах, свежих и полутвердых сырах. Спектр подавления: - <i>p. Listeria</i> ; - <i>p. Clostridium</i> ; - <i>Staphylococcus aureus</i> ; - <i>Psychrotrophic bacteria</i> ; - <i>Salmonella</i> sp.; - <i>Bacillus cereus</i> ; - <i>Pseudomonas</i> ; - Дрожжи; - Плесени. Вносится: вместе с основной закваской в молоко; в заливку для сыра Моцарелла (шарики); в раствор воды и соли для поверхностной обработки сыров во время созревания.
CUMIR B PROTECTION	- <i>Lactobacillus casei</i> subsp. <i>rhamnosus</i> <i>Micrococcus</i> subsp.	Обладает широким спектром действия против нежелательных бактерий, дрожжей и плесеней. Подходит для кисломолочных продуктов, свежих и полутвердых сыров. Позволяет получить более стабильное качество структуры, органолептики и увеличение сроков годности готовой продукции. Вносится: вместе с основной закваской.
CUMIR M LRB	- <i>Lactobacillus plantarum</i> .	Контролирует развитие психрофильных бактерий во время хранения молока при низких температурах. Также предотвращает рост нежелательных дрожжей и плесеней в ферментированных кисломолочных продуктах, свежих и полутвердых сырах. Вносится: в сырое молоко; вместе с основной закваской.
CUMIR M LC4 P1	- <i>Lacticaseibacillus rhamnosus</i> , - <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> subsp. <i>plantarum</i> , - <i>Lacticaseibacillus paracasei</i> subsp. <i>paracasei</i> .	Против роста бактерий вида <i>Clostridium</i> ssp., предотвращает позднее вспучивание сыров. Вносится: вместе с основной закваской.

Преимущества использования защитных культур:

- быстрое развитие после внесения;
- высокая ферментативная способность в отношении многих видов сахаров и азотистых веществ;
- отсутствие влияния на процесс нарастания кислотности;
- отсутствие продуцирования газа;
- успешная борьба с нежелательными микроорганизмами за счет конкуренции за питательный субстрат;
- отсутствие неприятных вкусов и аромата, обусловленных действием нежелательной микрофлоры;
- сохранение первоначальных характеристик и качества продуктов на протяжении всего срока хранения;
- увеличение сроков годности;
- только биологический антагонизм микроорганизмов (без применения химических веществ) посредством образования бактериоцинов, подавляющих развитие многих видов нежелательной микрофлоры.



МОЛОКОСВЕРТЫВАЮЩИЕ ФЕРМЕНТЫ

Наименование и характеристика	Дозировка фермента (на 1000 кг смеси)	Хранение
Ренна 1800 Гранулар – натуральный сычужный фермент (химозин 95%, пепсин 5%). Активность: 1800 IMCU/g	сыры – 10-15 г	4-8 °С, 2 года
Ренмакс 600 L – жидкий 100% химозин, полученный ферментацией <i>Saccharomyces (Kluuyveromyces) lactis</i> . Активность: 600 IMCU/g	сыры – 40-50 мл; творог – 4-5 мл	4-8 °С, 2 года
Ренмакс 1000 XL – жидкий 100% химозин, получаемый ферментацией <i>Aspergillus niger</i> var. <i>awamori</i> . Активность: 1000 IMCU/g	сыры – 25-30 мл, творог – 2-3 мл	4-8 °С 2 года
Ренмакс 2100 Гранулар – 100% химозин, полученный ферментацией <i>Saccharomyces (Kluuyveromyces) lactis</i> . Активность: 2100 IMCU/g	сыры – 10-15 г; творог – 0,5-0,6 мл	4-8 °С, 2 года
Валирен 150 Гранулар – натуральный микробный молокосвёртывающий фермент. Активность: 150 000 IMCU/g	сыры – 11-13 г; творог – 0,75-0,8 г	5 °С, 3 года
Валирен 125 L (жидкий) – натуральный микробный молокосвёртывающий фермент. Активность: 125 000 IMCU/g	сыры – 18-20 мл; творог – 1,1-1,2 мл	5 °С, 2 года

АНТИМИКРОБНЫЕ ПРЕПАРАТЫ

Наименование и характеристика	Дозировка (на 1000 кг смеси)	Хранение
Пималак – натуральный антимикотик, препарат на основе пимарицина. Подходит для наружной обработки сырных головок погружением или распылением, а также для обработки стеллажей. Действие направлено на подавление широкого спектра дрожжей и плесеней.	- для окунания раствор 0.4% - при обработке сухой смесью 20 мг/кг - для эмульсионного покрытия 10 мкг/см ²	4-20 °С 2 года
Майозим – фермент лизоцима, получаемый из яичных белков. Используется для ингибирования спорообразующих бактерий (<i>Clostridium tyrobutyricum</i>) и прочих нежелательных микроорганизмов. Майозим не активен против дрожжей, плесеней и грамотрицательных бактерий (например, <i>E.coli</i>), не влияет на развитие заквасок.	Майозим жидкий: 80-100 мл	15-25 °С 2 года

ФЕРМЕНТНЫЙ ПРЕПАРАТ ЛАКТАЗЫ «МАЙАЛАКТ»

Наименование и характеристика	Дозировка фермента (на 1000 кг смеси)	Хранение
Майалакт 5000 – фермент лактаза, для гидролиза лактозы в молоке и молочных продуктах. Оптимальные условия работы: pH 6,6-6,8; t=35 °С. Активность 5000 NLU/г	0,5-1 кг	0-10 °С, 2 года

ФЕРМЕНТНЫЙ ПРЕПАРАТ ФОСФОЛИПАЗЫ «МАУА-МАХ PL-L»

Наименование и характеристика	Дозировка фермента (на 1000 кг смеси)	Хранение
Мауа-Мах PL-L доказал свою эффективность в сокращении потерь жира в сыворотке. При производстве сыра Мауа-Мах PL-L применяется до этапа коагуляции. Использование Мауа-Мах PL-L помогает сократить потери жира и увеличивает выход сыра благодаря улучшенному влаго- и жирудержанию в сырном зерне, улучшает структуру и вкус готового продукта, усиливает способность к плавлению для сыров типа Паста Филата. Активность: 280 – 370 ME/мл	230-460 г	не ниже 15 °С, 2 года

КЛЮЧЕВОЙ ЭЛЕМЕНТ В ОКЕАНЕ ВОЗМОЖНОСТЕЙ



МЫ ПРЕДЛАГАЕМ ДРУГИЕ КОМПЛЕКСНЫЕ
РЕШЕНИЯ ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ:

ИНГРЕДИЕНТЫ

- Эмульгирующие соли для всех видов плавленых сыров
- Стабилизационные системы и смеси на основе молочного белка
- Буферные соли-стабилизаторы для повышения термоустойчивости
- Вкусоароматические добавки

УСЛУГИ И ТЕХНОЛОГИИ

- Разработка и внедрение инновационных продуктов
- Технологическое сопровождение
- Профессиональная помощь и выезд специалистов

ЭДВАНТА

+7 (495) 380-07-61
dairy@advanta-cs.ru
www.advanta-cs.ru

