

Fermente Süt Uygulamaları

BIOPROX SP 86

**Küf ve Mayaya karşı Fermente
Süt Ürünleri İçin Koruyucu
Kültür**



Fermente Süt Uygulamaları



Özet

Uzman Görüşü	3
Sonuçlar	4
Avantajlar	6

Her türlü ihtiyacınıza göre çok özel ve yenilikçi çözümler

Fermente Süt Uygulamaları

Uzman Görüşü

Geniş know-how ve tecrübesiyle Bioprox süt sektörü için koruyucu kültür portföyünü geliştirmeye devam ediyor.

Bioprox yeni bir laktik starter kültür olan **BIOPROX SP 86**'yı yoğurt ve ayran için özel olarak küf ve mayaya karşı doğal koruyucu olarak geliştirdi.



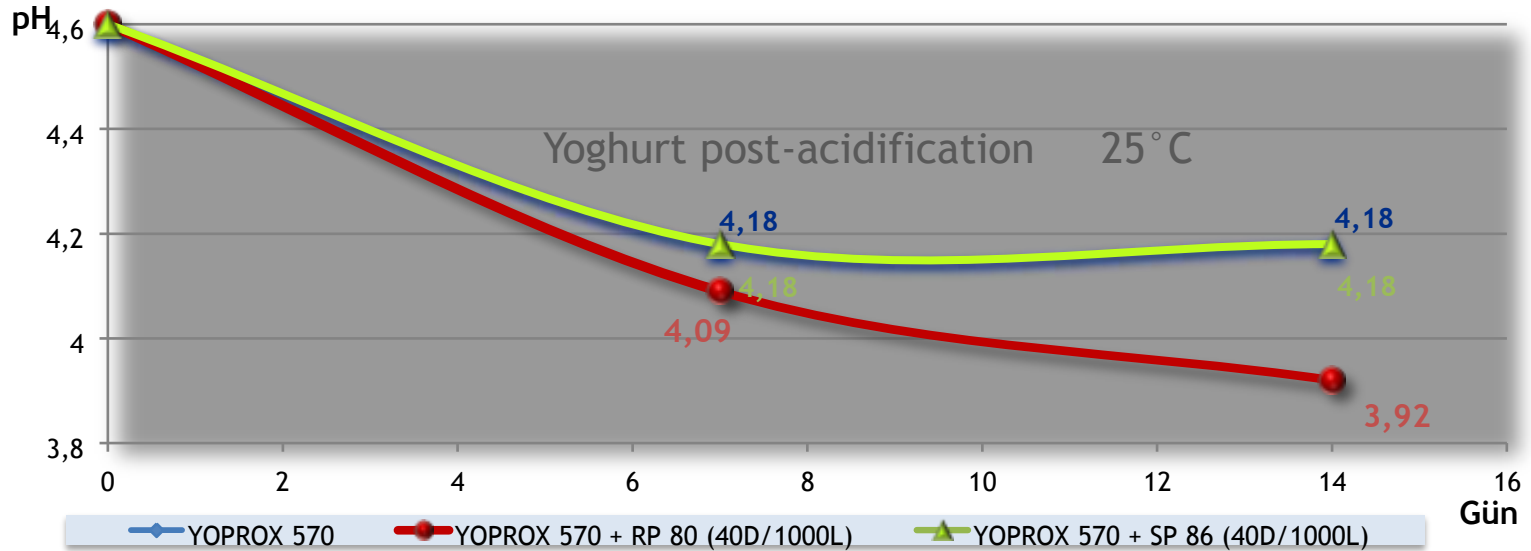
Her türlü ihtiyacınıza göre çok özel ve yenilikçi çözümler

Fermente Süt Uygulamaları

Sonuç

Depolama sırasında asitliği yakından kontrol etmek Fermente Süt ürünleri endüstrisi için yaygın bir sorundur. Soğutma zincirinde sık sık boşluklar olan ülkelerde, daha iyi bir ürüne sahip olmak, ürünün raf ömrü boyunca organoleptik özelliklerini muhafaza etmek önemli bir avantajdır.

% 12yeniden yapılandırılmış yağsız süt üzerinde yoğurt denemeleri
YO-PROX 570, 50AU/1,000l inokülasyon ve 4.6 pH ya kadar 43 °C inkübasyon. :



BIOPROX SP 86 koruyucu starter kültür yoğurtta düşük post-asidifikasyonun muhafazasını etkin kılmaktadır.

Her türlü ihtiyacınıza göre çok özel ve yenilikçi çözümler

Fermente Süt Uygulamaları

Sonuç

Uygulama Testleri

Bu yoğurt teknoloji testleri BIOPROX SP 86 etkinliğini göstermek için yapılmıştır. Sütün asitlenmesinden (pH 4.6) sonra pıhtılara jeloz eklenmiştir ve sonrasında Petri kabına bulaştırılmıştır. Daha sonra spor kaynakları (kaynak başına 103-104 spor) yüzeye yerleştirilmiştir.

25 ° C'de 7 gün sonunda pıhtı sonuçları

Penicilliumroqueforti

A. niger



*Penicillium*spp.
moldisolate



Bioprox RP 80 ile karşılaştırıldığında **BIOPROX SP86** ile daha iyi performans göstermiştir. Resimlerde fermente sütün asitleşme sonrasında etkilemeden bozulan florayı ketleme spektrumu görülmektedir.

Her türlü ihtiyacınıza göre çok özel ve yenilikçi çözümler

Fermente Süt Uygulamaları

Avantajları

BIOPROX SP 86 özellikle fermente süt ürünleri için geliştirilmiştir:

- Asitliği başlatan kültürlerle kıyasla asitlenme sonrasında asitliğe bir etkisi bulunmamaktadır.
- Fermente Süt ürününün raf ömrü süresince aromasının ilk günkü gibi kalmasını sağlar.
- Çeşitli türde küfleri gelişmesini önlemek.
- Küfün sporlanma kapasitesinin düşürülmesi.
- Ürün raf ömrünün daha uzun süre doğal yollarla korunması
- Doğal Koruyucu: Sorbat gibi yapay koruyucuların kullanılma gerekliliğini ortadan kaldırır.

Her türlü ihtiyacınıza göre çok özel ve yenilikçi çözümler

Fermente Süt Uygulamaları

Bioprox

6, Rue Barbès - CS 80050
92532 Levallois-Perret cedex
France
Phone: +33 (0)1 81 93 00 70
Fax: +33 (0)1 81 93 00 95

Mada Gıda

Cumhuriyet Mahallesi No:18/A
Alikahya -İzmit
Turkey
Telefon : +90 262 335 25 40

Her türlü ihtiyacınıza göre çok özel ve yenilikçi çözümler