

## Ассортимент для твердых и мягких сыров

В ассортименте для твердых и мягких сыров имеются в наличии следующие компоненты **RENNET POWDER HALAL** натуральные сычужно-говяжьи препараты (с обязательной маркой халяльной продукцией) различных соотношений между химозином и пепсином в сухом и жидком виде:

**Желтая линия 20/80 химозин телячий – 20 %, пепсин говяжий – 80 %**

**Зеленная линия 50/50 химозин телячий – 50 %, пепсин говяжий – 50 %**

**Красная линия 70/30 химозин телячий – 70 %, пепсин говяжий – 30 %**

**Специальная красная линия 96/04 химозин телячий – 96 %, пепсин говяжий – 04 %**

**ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ натуральных сычужных ферментов CLERICI:**

- ❖ - Состав продукта 100% натурального происхождения
- ❖ - Сычужные ферменты **Clerici** имеют стабильность заявленных характеристик состава, активности, бактериальной чистоты, содержания жира, доли нерастворимого остатка
- ❖ - микробиологический контроль в продуктах **Clerici** соответствует стандартам ISO9001. Требования микробной чистоты ISO 9001 очень высоки. Результаты проведенных тестов отображаются на каждой упаковочной единице продукции. Жесткий контроль даёт очень много. Во-первых, снижается микробное загрязнение ферментного препарата, во-вторых - вырабатываемого сыра. Как следствие - увеличивается срок хранения продукции, снижается риск преждевременной потери качества, в первую очередь, из-за роста плесени, появления горечи .
- ❖ - Экономическая выгода для молочных заводов: благодаря специфическим действием ферментов на казеин, натуральные сычужные препараты **Clerici** повышают выход готового продукта . В частности наилучшие результаты с точки зрения выхода сыра достигаются , когда в составе используется большее количество химозина.
- ❖ С ферментами **Clerici** удобно работать. Фермент гранулирован, не пылит и не вызывает аллергических реакций. Растворы препаратов можно сразу же, исключив процедуру отстаивания, вносить в ванну и исключить тем самым возможность химического взаимодействия активных компонентов в растворенном состоянии, ведущего к падению активности и изменению энзиматического состава.
- ❖ Высокое качество твердых сыров западноевропейских производителей, использующих сычужные препараты **Clerici** .

**Microclerici** -микробиальные сычужный фермент Этот коагулянт молока имеет микробиальную природу. Продуцентом молокосвертывающего фермента является *Rhizomucor miehei*, генетически не изменённый микроорганизм из рода почвенных грибов. Доступен в сухом (гранулы **Clerici**) и жидком видах.

**ALBAMAX GRANULAR** - микробиальные сычужный ферменты. Этот коагулянт молока имеет микробиальную природу. По составу 100% химозин. Производителем мококосвертывающего фермента является *Aspergillus niger var. awamori*, генетически не измененный микроорганизм. Доступен в сухом (гранулы **Clerici**) и жидком видах.

**LIPASES** - Липаза для повышения аромата и вкуса сыра. Действие липолитических ферментов выполнять гидролиз триглицеридов, разрушая сложные цепочки и выпуская простые жирные кислоты, которые в первую очередь отвечают за характерный вкус сыра. Липазы **CLERICI** извлекаются из желез у основания языка молочных козлят, ягнят и телят. Железы замораживаются сразу после убоя животных, и хранятся при  $-25^{\circ}\text{C}$ . Использование липаза обеспечивает следующие преимущества:

- ❖ - Обогащение вкуса и аромата молочных продуктов
- ❖ - Увеличение ассортимента видов сыров за счет изменение вкуса и ароматов
- ❖ - Уменьшает стоимость производственного процесса, сокращая время, необходимое при достижении зрелости продуктов
- ❖ - Это способ обогащения вкуса, имеет полностью натуральное происхождение

**CLERIZMA** - гидрохлорид лизоцим. Выпускается с 1983 г. Активное вещество – белок лизоцим, содержащийся в курином яйце, обнаружен в слюне, слезах, коровьем молоке. В сыроделии используется для предотвращения поздних пороков созревающего сыра, вызываемых маслянокислыми бактериями рода *Clostridia*, которые остаются жизнеспособными после пастеризации. Эти микроорганизмы сбраживают сахара с образованием масляной и уксусной кислот, газов и других соединений. В толще сырной головки образующаяся газовая смесь вызывает вспучивание, появление неприятных запахов и привкуса. Лабораторное тестирование применение лизоцима в молочной промышленности показывают, что лизоцим представляет наилучшее возможное решение проблемы масляная набухания. Лизоцим фактически оказывает свое анти-clostridica действие, не мешая при этом обработке продукта или молочной бактериальной флоре, тем самым оставляя нетронутыми органолептические свойства сыра. **CLERIZMA** (лизоцима гидрохлорид в гранулах) – настоящий продукт 21-го века, призванный заменить в сыроделии пищевую селитру и снять наконец вопрос нитратов в сыре. Именно лизоцим уже 30 лет – главное средство для подавления размножения клостридий в сырах с длительными (более 30 суток) сроками созревания.

**Natamicina** - натамицин, которое является продуктом жизнедеятельности актиномицета *Streptomyces natalensis*, – противогрибковое средство широкого спектра действия. Используют для предотвращения дрожжевого/плесневого поражения продуктов в сыроделии и производстве колбас. Его можно использовать для обработки поверхностей сырных головок, оборудования, помещений, где созревают и хранятся сыры, или же другая продукция, подверженная грибковой порче.