

ИННОВАЦИИ В ОБЛАСТИ СЫРОДЕЛИЯ

В СТАТЬЕ ПРЕДСТАВЛЕНЫ ИННОВАЦИОННЫЕ РАЗРАБОТКИ ФИРМЫ DSM В ОБЛАСТИ «ВЫСОКИХ ТЕХНОЛОГИЙ».

Благодаря инновационному методу хроматографии был сделан большой шаг вперед в повышении качественного стандарта фермента микробного происхождения Fromase®.

В новом ферменте типа Fromase XL присутствует только одна протеаза, которая направленно осуществляет гидролиз каппа-казеина. Это позволяет практически полностью устранить неспецифический протеолиз. Таким образом, с одной стороны, стало возможным использование Fromase XL в производстве сыров со сроком созревания 8 месяцев и более без каких либо потерь в качестве или выходе сыра. А с другой стороны, исключение дополнительных ферментных реакций является важ-

ным преимуществом при производстве продуктов из сыворотки.

Разработан новый фермент, обладающий широким спектром действия по расщеплению пептидов и протеинов. При этом высвобождаются такие аминокислоты, как фенилаланин, изолейцин, лейцин, метионин и валин. «Акселерзайм» используется для ликвидации горького вкуса и ускорения созревания сыра. Второе его применение – производство так называемых энзимно-модифицированных сыров (в России еще не выпускаются).

Среди инновационных предложений – **фунгицидный препарат** на основе натамицина под торговым названием «Дельвоцид». Препарат широко используется для предотвращения роста плесе-

ни на поверхности сыра. Ввиду низкой растворимости препарата суспензию приходилось регулярно перемешивать. На сегодняшний день разработана новая модификация – «Дельвоцид ДИП», который при растворении в воде дает очень стабильную эмульсию. Отпала необходимость в регулярном перемешивании. Эффективность препарата возросла за счет более равномерного нанесения препарата на поверхность сыра.

В дополнение к основным закваскам компания разработала **уникальную серию культур** для усиления аромата и изменения структуры различных видов сыров. Например, дополнительная культура F 100 придает сырному тесту нежную консистенцию за счет лучшего удерживания влаги в белковой матрице.

Delvotest SP NT (100 измерений)
и Delvotest SP mini NT
(25 измерений):

тест для определения антибиотиков в молоке. Включен в Изменение № 1 ГОСТ Р 51600-2000 «Молоко. Методы определения антибиотиков».

Direct-set: **закваски прямого внесения**

Delvocid Instant: **антиплесневая защита поверхности сыров и колбас**

Fromase 2200 TL: **молокосвертывающий фермент высокой экономичности**

Maxiren 1800: **100%-ный химозин, максимальный выход сыра**

Maxilact L 2000: **гидролиз лактозы в молоке, сгущенном молоке**

Delvowax: **парафиновое покрытие сыров**

Plasticoat: **полимерное покрытие сыров**

Дистрибьютор в России **ЗАО Антагро:**
105187 Москва, Измайловское шоссе 73 Б
Тел: 495-166 39 21 / 23 / 24, Факс: 495-166 54 72
www.antagro.ru, email: info@antagro.ru
DSM Food Specialties Нидерланды

