

Список молочных культур

Заквасочные культуры для прямого внесения

Pro-Tek®

Пробиотические культуры с символами, которые будут использоваться по отдельности или в смеси с другими штаммами, для производства ферментированного молока или сыра, для гарантии защиты и пробиотических свойств матрицы используется.

Серии Lactoferm L		Пробиотические культуры
Культура	Состав	Применение
LA	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	Кисломолочные продукты, йогурт, замороженный йогурт, сыр .
LC	<i>Lactobacillus casei</i>	
LCR	<i>Lactobacillus casei subsp. rhamnosus</i>	
LH	<i>Lactobacillus helveticus</i>	
LP	<i>Lactobacillus plantarum</i>	
BF1	<i>Bifidobacterium bifidum</i>	

Серии Lactoferm Кисломолочные		Пробиотические культуры для йогуртов
Культура	Состав	Применение
ABT	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Bifidobacterium bifidum</i> <i>Lactobacillus acidophilus</i>	Кисломолочные продукты и питьевой йогурт.
ABY	<i>Streptococcus salivarius subsp. thermophilus</i> <i>Bifidobacterium bifidum</i> <i>Lactobacillus acidophilus</i> <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	
AB	<i>Lactobacillus acidophilus</i> <i>Bifidobacterium lactis</i>	ферментированного молока, кисломолочных без пробиотика

Серии Lactoferm Защитные		
Культура	Состав	Применение
Protek	<i>Lactobacillus casei subsp. rhamnosus</i> <i>Micrococcus subsp.</i>	Свежий и мягкий сыр.

