



Fromase[®] ir Maxiren[®] Aukščiausius standartus atitinkantys koagulantai

Šiandienos sūrių gamintojai susiduria su daugybe iššūkių, su nuolat augančiais kokybės reikalavimais, spaudimu optimizuoti išrūgų vertę, skonį, tekstūrą ir pjaustymą, taip pat poreikiu efektyviai ir tvariai gaminti. Be to, vartotojai vis dažniau ieško vegetariškų, patogių ir puikių skoninių savybių produktų, taip papildydami sūrių gamintojų turimus iššūkius. Naudojant tinkamą vegetarišką fermentą, gamintojai gali patenkinti visus šiuos poreikius, atsižvelgiant į vartotojų reikalavimus ir tuo pačiu metu pritaikant gerai kontroliuojamą proteolizę, atitinkančią aukščiausius pramoninius efektyvumo, skonio ir tekstūros standartus. DSM kompanijos platus Fromase ir Maxiren asortimentas užtikrina šių poreikių patenkinimą, patvirtina veiklos našumą. Dirbant su DSM ekspertais, gamintojai gali tiksliai apskaičiuoti optimalų individualiems produktams reikalingą koaguliacijos lygį. Tai reiškia, kad jie turi specialiai kiekvienam klientui pritaikytus proceso optimizavimo, kaštų ir anglies pėdsakų aplinkai mažinimo sprendimus, taip pat sūrio kokybės palaikymo ir netgi pagerinimo sprendimus.

Pagrindinės naudos

Pilnas be benzoato asortimentas,
Vegetarinis, Kosher ir Halal patvirtintas

Aukščiausias termolabilumas geriausiai
išrūgų vertei

Aukščiausias specifiskumas pagerintai
tekstūrai ir pjaustymui

Aukščiausias išskirtinumas anglies
pėdsako poveikio aplinkai mažinimui .

Pilnas be benzoato asortimentas, vegetarinis, Kosher ir Halal sertifikuotas

Fromase[®] yra skystas mikrobiologinis koaguliantas (endopeptidase) gaunamas iš rinktinių Rhizomucor miehei kamienų. Asortimente yra skirtingų temperatūrinių atsparumų, skirtingų pieno traukinimo aktyvumo lygių produktai, tiek skystame, tiek buriame pavidale.

Maxiren[®] yra FPC (Fermentacijos būdu pagamintas Chimosinas), yra skystas Chimosino preparatas, išgautas iš selektyvaus pieno mielių kamieno Kluyveromyces lactis. Asortimente yra skirtingų pieno traukinimo aktyvumo lygių produktai, tiek skystame, tiek buriame pavidale.



Visas produktų asortimentas yra Kosher and Halal sertifikuotas, yra vegetariškas, be benzoatų



Aukščiausias termolabilumas geriausiai išrūgų vertei

Maxiren® ir Fromase® pasižymi aukščiausiu termolabilumu tarp visų prekyboje esančių koagulantų ir reikalauja žemos pasterizacijos, kuri suteikia išrūgoms didelę vertę.

Koaguliantas	Termolabilumas
Fromase® XL ir XLG	68°C
Maxiren® (XDS)	70°C



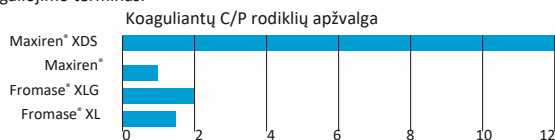
Aukščiausias specifiskumas anglies pėdsakų poveikio aplinkai mažinimui

Maxiren® specifiskumas kappa-kazeino atžvilgiu

padeda efektyviau traukinti mažesnėmis dozėmis, mažina išrūgų nuostolius, išlieka daugiau nepažeistų išrūgų baltymų ir yra mažiau priklausomas nuo proceso sąlygų. Naudojant Maxiren® XDS yra reikšminga tiek ekonominė nauda, tiek ir sumažėjęs anglies pėdsakas. Peter de Jong (Pieno procesų technologijų profesorius, Van Hall Larenstein Leeuwarden/Velp ir Principal mokslininkas NIZO maisto tyrimuose) suskaidė grandinę į įvairias proceso dalis ir apskaičiavo, kad bendrasis pėdsakas yra 8,8 kg CO2 ekvivalento vienam kilogramui sūrio. Naudojant Maxiren® XDS, dėl pagerinto specifiskumo, šis rodiklis gali būti sumažintas iki 12 %¹

Aukščiausias specifiskumas geresnei tekstūrai ir pjaustymui

Proteolizės sumažinimas yra esminė sąlyga rinkai pristatyti norimą struktūrą. Ji tampa tvirtesnė, lengvai raikoma, galutiniam produktui prailginamas galiojimo terminas.



C/P rodiklis parodo santykį tarp santykinio traukinimo aktyvumo ir (C) santykinio proteolitinio aktyvumo (P) ir yra išreikštas grafike aukščiau. Aukšta C/P reikšmė parodo žemą proteolitinį aktyvumą nokinimo metu ir geriausią struktūrą. Maxiren® XDS yra naujiausias koaguliantas su aukščiausiu baltymų specifiskumu tarp visų prekyboje esančių koagulantų.

¹ Naujos sūrio gamybos tvarumo gerinimo galimybės. Peter de Jong, IDM Technology/IT, 24 4-5-2017

Koagulantų asortimentas

Fromase® XL	Fromase® XLG
Toliesnis fermento šiluminio jautrumo tobulinimas.	Panašus šiluminis jautrumas kaip ir Fromase® XL, bet - tolimesnis išvalymas chromatografijos būdu, siekiant pašalinti nepageidaujamą šalutinį poveikį išrūgų perdirbimui.
Maxiren®	Maxiren® XDS
Panašus šilumos jautrumas kaip ir galvijų chimozino, bet mažesnis nepageidautinas šalutinis poveikis išrūgų perdirbimui ir sūrio nokinimui.	Panašus šilumos jautrumas kaip galvijų chimozino, tačiau dar labiau mažinamas šalutinis poveikis. Labiausiai specifinis koaguliantas, su šiuo fermentu pasiektas mažiausias esantis rinkoje proteolitinis poveikis.

Kiti fermentų sprendimai sūrio gamybai mūsų asortimente yra Suparen®, Accelerzyme®, Maxiren® Premium P, ir platus lipazės asortimentas.

DSM Food Specialties – geresnis maistas kiekvienam

DSM Food Specialties tikslas yra – geresnis maistas prieinamas kiekvienam. Tiekia ingredientus ir sprendimus, kurie įgalina klientus gaminti sveikesnį ir tvaresnį maistą bei gėrimų produktus. Partnerystė su klientu leidžia kurti maistą, kurio žmonės mėgaus visame pasaulyje be jokių kompromisų.

info.food@dsm.com | www.dsm.com/food

Although diligent care has been used to ensure that the information provided herein is accurate, nothing contained herein can be construed to imply any representation or warranty for which we assume legal responsibility, including without limitation any warranties as to the accuracy, currency or completeness of this information or of non-infringement of third party intellectual property rights. The content of this document is subject to change without further notice. Please contact us for the latest version of this document or for further information. Since the user's product formulations, specific use applications and conditions of use are beyond our control, we make no warranty or representation regarding the results which may be obtained by the user. It shall be the responsibility of the user to determine the suitability of our products for the user's specific purposes and the legal status for the user's intended use of our products. © DSM Food Specialties B.V. 2017 | A. Fleminglaan 1 | 2613 AX Delft | The Netherlands | Trade Register Number 27235314