

FERMENTS ET ENZYMES

Biovitec Ferments aromatiques pour salaisons

Biovitec a développé plusieurs nouveaux cocktails de souches et travaillé notamment autour de la souche *Koruria salsicia*, présentant d'excellentes caractéristiques



enzymatiques et aromatiques. Ainsi, MF 40-FL apporte la saveur typique des salaisons méditerranéennes. Ce mélange bactérien complet est destiné aux industriels recherchant une acidification rapide associée à une aromatique traditionnelle. MF 40-FL est adapté à toutes les applications de salaisons sèches. Biovitec propose aussi une gamme de ferments, bioconservateurs et fleurs de couverture pour salaison sèche, fraîche et étuvée.

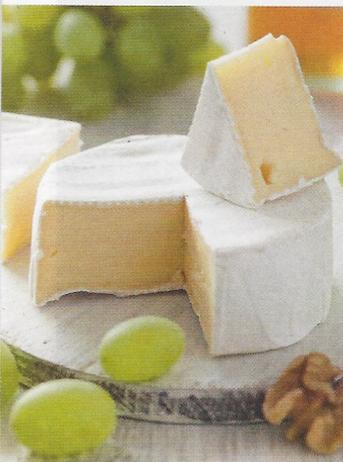
Chr.Hansen Coagulant pour fromages à pâtes molles

Chy-Max Special est un coagulant pour les fabricants de pâtes molles qui souhaitent une mise sur le marché rapide tout en garantissant du goût et une texture stables tout au long de la durée de vie de leurs produits. Il répond aussi à la demande croissante pour des produits de restauration hors domicile (foodservice). Il apporte les bénéfices suivants : pas de développement d'amertume pendant l'affinage du fromage, une texture stable permettant un allongement de la durée de vie des fromages, jusqu'à 1,5 % de fromage en plus avec la même quantité de lait.



Lallemand Specialty Cultures Ferments pour fromage à pâte molle

Lalcult Soft ST01 et ST02 sont les derniers produits développés par Lallemand Specialty Cultures pour la gamme des cultures thermophiles acidifiantes en ensemencement direct du lait. Ils sont recommandés pour la fabrication de fromages à pâte molle solubilisée et complètent la gamme de ferments de couverture (Velv-Top et Flav-Antage). Lallemand Specialty Cultures continue de sélectionner et de caractériser de nouvelles souches pour offrir des fonctionnalités spécifiques telles que la texture, la saveur, la couleur et la bio-protection.



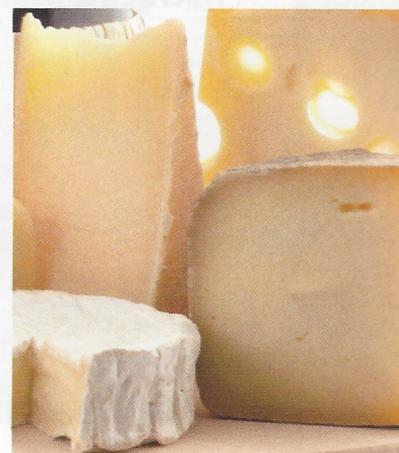
Chr. Hansen Bioprotecteurs pour les produits laitiers

FreshQ est une gamme de cultures lactiques de deuxième génération. Elle prévient l'altération des produits laitiers provoquée par les contaminations indésirables de type levures et moisissures. Elle conserve la fraîcheur des produits de façon naturelle tout au long de leur durée de vie, favorisant ainsi la prolongation des DLUO et réduisant le gaspillage alimentaire. Elle répond à la demande croissante des consommateurs pour des produits plus sains et avec un étiquetage simplifié. Ces cultures font partie de la gamme de solutions de bio-protection pour les produits laitiers (FreshQ), la viande (SafePro) et le vin (Viniflora).



Lallemand Specialty Cultures Ferments pour fromage à pâte pressée non cuite

Pour les fromagers souhaitant produire des fromages « signature » ou de terroir, Lallemand Specialty Cultures sélectionne le meilleur de la flore indigène d'un lait cru de référence pour développer les Lalflora. Ces solutions, utilisées en ensemencement direct, répondent à la fois aux attentes aromatiques, technologiques et de sécurité alimentaire des fromagers. Le Lalflora Monts d'Auvergne est une culture d'aromatization pour fromage à pâte pressée non cuite de type saint-nectaire et cantal et dont l'application peut s'étendre à des technologies de pâte molle.



Novozymes Enzymes

Saphera permet un meilleur contrôle de l'élimination du lactose, une meilleure stabilité de la douceur pendant la durée de vie des produits, notamment des produits laitiers. Lipopan est une lipase pour les améliorants de pain, pour un renforcement optimal de la pâte.

Elle réduit le risque de génération d'arômes indésirables grâce à une tolérance maximale aux acides gras libres à chaîne courte. Acrylaway autorise l'abaissement de la teneur en acrylamide, jusqu'à 95 %, en fonction de la nature du produit, tout en conservant son goût et son apparence.

