

BIOLACT M01

FERMENTO LÁCTICO MESÓFILO LIOFILIZADO, SELECIONADO PARA A INDÚSTRIA LÁCTEA

BIOLACT M01

CINÉTICA DE ACIDIFICAÇÃO

MELHORA AS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DOS QUEIJOS

Fermento láctico composto por várias cepas das espécies *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* (L.L.) e *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* (L.C.), para a utilização na indústria láctea, em particular para a elaboração de queijos.

BIOLACT M01 é recomendado para todo tipo de massa semidura e macia, podendo ser utilizado em combinação com espécies aromatizantes na elaboração de queijos com olhaduras. Também é utilizado como iniciador de acidificações em queijos de massa semidura e dura, garantindo a qualidade e as propriedades organolépticas do queijo.

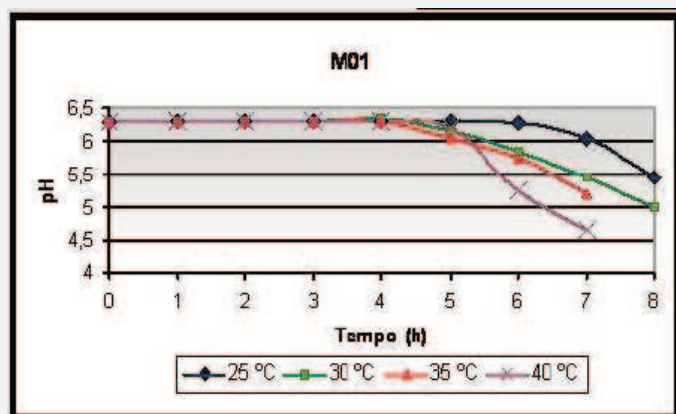


Fig. 1 - Curvas de acidificação do M01 em diferentes temperaturas. Condições da prova: Leite reconstituído pasteurizado (10%), esterilização 12 min a 121°C, pH (padronizado) 6,3

BIOLACT M01 facilita os processos de coagulação e sinéresis da coalhada, proporcionando textura, elasticidade, estrutura e propriedades reológicas adequadas.

Os queijos elaborados com **BIOLACT M01** apresentam uma massa elástica, devido a uma correta desmineralização da mesma, ocasionada pela combinação de bactérias acidificantes tradicionais como o L.L e L.C. O sabor é muito mais suave e delicado, conferindo ao paladar uma sensação pura e agradável. Para a elaboração de queijos de massa macia e semidura tipo Cheddar, Camembert, Quark, Danbo, Colonia, Barra, Prato.

FORMA DE USO

Adicionar o conteúdo do envelope ao leite durante o enchimento da tina, de maneira que o fermento permaneça por pelo menos trinta minutos antes da adição do coalho.

COMPOSIÇÃO

Bactérias lácticas das espécies *Lactococcus lactis* subsp. *lactis*, *Lactococcus lactis* subsp. *cremoris* e lactose

APRESENTAÇÃO

Envelopes laminados de:
100 U (para 500 L leite)
200 U (para 1.000 L leite)
400 U (para 2.000 L leite)
1000 U (para 5.000 L leite)
2000 U (para 10.000 L leite)

DESCRIÇÃO

É um fermento láctico composto por várias cepas.

EFEITOS

Padroniza a qualidade e as propriedades organolépticas dos queijos, protegendo-os de possíveis contaminações.

PRINCIPAIS APLICAÇÕES

Elaboração de queijos de massa macia e semidura tipo Cheddar, Camembert, Quark, Danbo, Colonia, Barra, Prato.

ORIGEM

Produtos naturais selecionados não OGM



AEB BIOQUÍMICA LATINO AMERICANA S/A
Rua Tavares de Lyra, 3728- Afonso Pena - São José dos Pinhais - PR
Tel. (41) 3888-5200 - Fax (41) 3888-5248
E-mail: aeb@aeb-brasil.com.br - Site: www.aeb-group.com



Atualizado em 13/09/2007