Надежный партнер предприятий России с 1997 года

bekar

ИНГРЕДИЕНТЫ РЕШЕНИЯ ИННОВАЦИИ

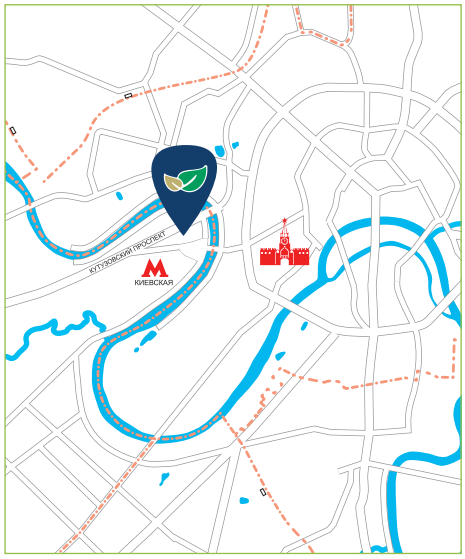
АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КИСЛОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ И СЫРОВ

www.bekar-fi.com

О КОМПАНИИ

Год основания	1997 год.
Центральный офис	В самом центре Москвы на Кутузовском проспекте, рядом со станцией метро Киевская.
Персонал	Более 30 сотрудников.
Основной бизнес	Дистрибьюция пищевых ингредиентов для предприятий молочной промышленности и сыроделия.
Поставщики	Мы работаем только с проверенными партнерами мирового уровня, регулярно осуществляем аудит производства на предмет соответствия нашим стандартам работы.
Ассортимент	Все группы ингредиентов для современного производства. Более 100 SKU.
Клиенты	Более 600 предприятий на территории России и СНГ: федеральные бренды, мультинациональные компании, локальные производители, крафтовые мастерские.
Услуги	Предоставление услуг сторонней компании по маркетингу и графическому дизайну.



ВОЗМОЖНОСТИ ДЛЯ КЛИЕНТОВ

- Широкий ассортимент продукции и высокое стабильное качество.
- Постоянное наличие товара на складе.
- Индивидуальная разработка продукта и технологий.
- Предоставление образцов для проведения испытаний.
- Быстрое реагирование на любой запрос в самые кратчайшие сроки.
- Поставка продукта в любом удобном для Вас количестве, с четким соблюдением графика поставок.
- Гибкая ценовая политика и выгодные условия оплаты.
- Компетентный и вежливый персонал.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПОДДЕРЖКА

Сотрудники Департамента технологической поддержки всегда готовы проконсультировать по вопросам применения ассортимента на Вашем предприятии.

Департаментом накоплен огромный опыт разработки и внедрения рецептур, адаптации ассортимента под существующие технологические процессы.

От первого лица

В 1997 году мы были одной из немногих компаний, обеспечивающих Российские молочные предприятия заквасочными и пробиотическими культурами, ферментами – такие компании можно было пересчитать по пальцам одной руки. Это было время образования новых рынков, формирования новых правил, становления новых предприятий, появления новых продуктов.

С тех пор прошло уже больше двадцати лет, и я горд тем, что с большинством клиентов, с которыми мы начинали работать, у нас до сих пор существуют не только профессиональные, но и дружеские отношения.

На сегодняшний день мы – современная, динамично развивающаяся компания. Активно осваиваем новые рынки и направления. Внедряем инновационные технологии в управление бизнес-процессами. Занимаем достойное место на конкурентном рынке. Нас знают не только в России и в зарубежных странах.

Но, как и в начале пути, в коллективе компании «БЕКАР» мы поддерживаем удивительно-теплую атмосферу. Отношения, основанные на открытости, честности и доверии. Сотрудники, пришедшие в компанию на старте бизнеса, до сих пор работают с нами. Каждый сотрудник – это член семьи «БЕКАР».

По такому же принципу мы строим отношения и с нашими Клиентами, прекрасно понимая, какую ответственность несем перед бизнесом предприятий, перед репутацией конкретных людей, напрямую работающих с нами. Поэтому каждый сотрудник «БЕКАР», будь то менеджер, технолог, сотрудник сервисной службы или Генеральный директор, искренне делает все от него зависящее, чтобы механизм Вашего бизнеса работал как часы.

Добро пожаловать! Будем рады видеть Вас нашим Партнером.

С Уважением к Вам и Вашему бизнесу,
Генеральный директор ООО «БЕКАР»
Радик Схашок

СОДЕРЖАНИЕ

- ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ 2
  - Область применения 2
  - Термофильные культуры 3
  - Мезофильные культуры 4
  - Смешанные культуры 4
  - Культуры для производства йогурта, ряженки, снежка 5
  - Культуры для производства кефира, кефирного продукта 5
- ПРОБИОТИЧЕСКИЕ КУЛЬТУРЫ 6
- ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ И КОМПОНЕНТЫ 6
- МОЛОКОСВЕРТЫВАЮЩИЕ ФЕРМЕНТЫ 7
- ЭНЗИМЫ ЛАКТАЗЫ 8
- ТРАНСГЛЮТАМИНАЗА 8
- КРАСИТЕЛИ НАТУРАЛЬНЫЕ 8
- Условные обозначения

Область применения заквасочных культур

Наименование		Характеристики	1 СМЕТАНА	2 ТВОРОГ	3 ПРОСТОКВАША	4 ТЕРМОСТ. ВАРЕНЕЦ, РЯЖЕНКА	5 ТЕРМОСТ. ПРОСТОКВАША	6 ВАРЕНЕЦ, РЯЖЕНКА	7 КЕФИР, КЕФИРНЫЙ ПРОДУКТ	8 КИСЛОМОЛОЧНЫЕ НАПИТКИ	9 ЙОГУРТ, СНЕЖОК	10 МАЦОНИ	11 АЦИДОФИЛИН	12 МАСЛО КИСЛО-СЛИВОЧНОЕ	13 СЫР МЯГКИЙ	14 СЫР ПОЛУТВЕРДЫЙ	15 СЫР ТВЕРДЫЙ	16 СЫР РАССОЛЬНЫЙ	Производитель[1]
ТЕРМОФИЛЬНЫЕ КУЛЬТУРЫ																			
		Вязкость																	
★ RS-IDC	EPS	■■■■■	✓		✓			✓	✓										CSL
PMX-IDC		■■■□□	✓		✓	✓									✓				CSL
XP-IDC		■□□□□		✓											✓				CSL
★ STA-IDC		■□□□□		✓		✓	✓								✓	✓	✓		CSL
DAST-MM		■□□□□		✓		✓	✓								✓			✓	BNT
DASTPRO-MM		■ не вязкий			✓	✓									✓				BNT
МЕЗОФИЛЬНЫЕ КУЛЬТУРЫ																			
BR	EPS	M гетеро.			✓														CSL
★ BTM		M гетеро.		✓			✓							✓		✓		✓	CSL
★ DEM		M гетеро.		✓			✓									✓		✓	CSL
OBR		M гетеро.		✓			✓												CSL
MED-MM		M гетеро.		✓	✓											✓		✓	BNT
BTM S	EPS	M гетеро.	✓		✓				✓				✓	✓					CSL
ES-IDC	EPS	M гомо.	✓		✓				✓				✓						CSL
MOD-MM		M гомо.	✓	✓			✓									✓		✓	BNT
★ DOM		M гомо.	✓	✓			✓									✓		✓	CSL
LFO 6		M гомо.		✓			✓									✓		✓	CSL
СМЕШАННЫЕ КУЛЬТУРЫ																			
LS-IDC		M-T гетеро.														✓	✓		CSL
LF-IDC		M-T гетеро.	✓																CSL
DM-IDC		M-T гетеро.					✓			✓									CSL
TM-B	EPS	M-T гетеро.	✓	✓			✓												CSL
★ FIORE SARDO		M гетеро.		✓												✓	✓	✓	CSL
PRO		M-T гетеро.		✓	✓											✓			CSL
SHP-IDC		M-T гетеро.		✓												✓			CSL
★ STAR-IDC		M-T гетеро.		✓			✓								✓				CSL
TM-IDC		M-T гомо.		✓			✓								✓				CSL
TM-A		M-T гомо.		✓															CSL
PT-A		M-T гомо.		✓															CSL
PT-B		M-T гомо.		✓															CSL
NT-IDC		T гомо.														✓	✓		CSL
PS-IDC		T гомо.														✓	✓		CSL
MTB-F		M-T гомо.														✓	✓		BNT
MTB-MM		M-T гетеро.														✓	✓		BNT
MTB-H		M-T гетеро.														✓	✓		BNT
		Наличие дрожжей																	
★ KEFIRSTAR (1C, 2C)		■ с дрожжами							✓				✓						CSL
KEFIRSTAR (5B, 6B)		□ без дрожжей							✓	✓			✓						CSL
ATS		■ с дрожжами							✓	✓									
		Вкус (мягкий) / Вязкость																	
JOINTEC YL, Y-100	EPS	■■■■■ / ■■■■■			✓	✓		✓			✓	✓							CSL
★ JOINTEC X3	EPS	■■■■■ / ■■■■□			✓	✓		✓			✓	✓							CSL
★ JOINTEC D, E	EPS	■■■□□ / ■■■■□			✓	✓		✓			✓	✓							CSL
JOINTEC 203, MY		■■□□□ / ■■■□□			✓	✓		✓			✓	✓							CSL
JOINTEC YO-S		■□□□□ / ■ низкая			✓	✓		✓			✓	✓							CSL

info@bekar-fi.com | www.bekar-fi.com | Тел.: **8 800 500 58 68**, +7 495 540 50 68

ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ

«БЕКАР» располагает широкой линейкой лиофилизированных заквасок прямого внесения производства CSL (Centro Sperimentale del Latte, Италия) и BIONTARIO (Канада) для производства всех видов кисломолочных продуктов и сыров.

При подборе заквасок для российского рынка мы учитывали особенности сырья и технологических процессов, опираясь на богатый опыт технологов, работающих в штате нашей компании. Простота применения заквасок, имеющих широкий диапазон рабочих температур и разнообразие ассортимента дозировок обеспечивают нашим Клиентам удобство их применения.

Термофильные культуры

Концентрация заквасочных культур не менее 10^{11} КОЕ/г

Наименование (ротации)	Упаковка	Вязкость	Состав	Консистенция	Сквашивание		Дозировка		Производитель [2]
					Темп., °С	Время, ч	К/м продукты согласно области применения [1]	Творог, Сыры	
	DOSI						1 DOSI на лит. мол. смеси		
★ **RS-IDC** EPS (1, 2, 3, 4)	2 | 4	■■■■■	*Str.thermophilus*	Плотная, вязкая	35–43	6–8	250–750	–	CSL
PMX-IDC (12, 14)	4	■■■□□	*Str.thermophilus*	Кремообразная средневязкая	35–42	6–8	250–500	250–750	CSL
XP-IDC (02, 03, 04, 05, 06, 07)	4	■□□□□	*Str.thermophilus*	Колкая, короткая	35–42	6–8	500–1000	500–1000	CSL
★ **STA-IDC** (10, 11, 12, 13, 14, 15)	2 | 4	■□□□□	*Str.thermophilus*	Колкая, короткая	35–42	6–8	500–750	500–1000	CSL
★ **STAR-IDC** (10, 12, 13)	4	■□□□□	*Str.thermophilus / Lac.lactis / Lac.cremoris / Lac.diacetylactis*	Колкая, короткая	35–37	6–8	500–750	500–1000	CSL
	UNITS						1 UNIT на лит. мол. смеси		
DAST-MM (1, 2, 3, 4)	4	■□□□□	*Str.thermophilus*	Колкая, короткая	35–43	6–8	500–750	500–1000	BNT
DASTPRO-MM (1, 2)	4	■□□□□	*Str.thermophilus*	Колкая, короткая	35–43	6–8	250–750	–	BNT

Мезофильные культуры

Концентрация заквасочных культур не менее 10^{11} КОЕ/г

Наименование (ротации)	Упаковка	Состав	Аромат	Вкус	Дозировка		Производитель [2]
					К/м продукты согласно области применения [1]	Творог, Сыры	
	DOSI				1 DOSI на литров молочной смеси		
★ **BTM** (3, 5, 6)	4	M гетеро. *Lac.lactis / Lac.cremoris / Lac.diacetylactis / Leu.cremoris*	■■■■□	Более сливочный	500–750	500–1000	CSL
★ **DEM** (3, 5, 6)	2 | 4	M гетеро. *Lac.lactis / Lac.cremoris / Lac.diacetylactis / Leu.cremoris*	■■■□□	Сливочный	500–750	500–1000	CSL
OBR (1, 2, 3, 4)		M гетеро. *Lac.lactis / Lac.cremoris / Lac.diacetylactis / Leu.cremoris*	■■■□□	Сливочный	500–750	500–1000	CSL
BR EPS (1, 2, 3, 4)	2 | 4	M гетеро. *Lac.lactis / Lac.cremoris / Lac.diacetylactis / Leu.cremoris*	■■■□□	Сливочный	250–750	–	CSL
★ **BTM S** EPS (1, 2, 3)	2 | 4	M гетеро. *Lac.lactis / Lac.cremoris / Leu.cremoris*	■■□□□	Сливочный	250–750	–	CSL
DOM (1, 2, 3, 4, 5, 6)	2 | 4 | 10	M гомо. *Lac.lactis / Lac.cremoris*	■■□□□	Молочный	500–750	500–1000	CSL
LFO 6	4	M гомо. *Lac.lactis / Lac.cremoris*	■■□□□	Молочный	500–750	500–1000	CSL
ES-IDC EPS (1, 2, 3, 4)	2 | 4 | 8	M гомо. *Lac.lactis / Lac.cremoris*	■■□□□	Молочный	250–750	–	CSL
	UNITS				1 UNIT на литров молочной смеси		
MOD-MM (1, 2, 3, 4)	4	M гомо. *Lac.lactis / Lac.cremoris*	■■□□□	Молочный	500–750	500–1000	BNT
MED-MM (3, 5, 6, 7)	4	M гетеро. *Lac.lactis / Lac.cremoris / Lac.diacetylactis / Leu.cremoris*	■■■□□	Сливочный	500–750	500–1000	BNT

ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ

Смешанные культуры

Концентрация заквасочных культур не менее 10^{11} КОЕ/г

Наименование (ротации)	Упаковка		Состав	Газ	Дозировка		Производитель [2]
					К/м продукты согласно области применения [1]	Творог, Сыры	
	DOSI				1 DOSI на литров молочной смеси		
★ **FIORE SARDO** (3, 5, 6)	10	М гетеро.	*Lac.lactis / Lac.cremoris / Lac.diacetylactis / Leu.cremoris / Lbs.lactis*	✓	–	500–1000	CSL
PRO (1, 2)	50	М-Т гетеро.	*Lac.lactis / Lac.cremoris / Str.thermophilus / Lac.diacetylactis / Leu.cremoris*	✓	50–60	100–150	CSL
LF-IDC	4	М-Т гетеро.	*Str.thermophilus / Lac.lactis / Lac.cremoris / Lac.diacetylactis*	✓	500–750	500–1000	CSL
SHP-IDC (7, 8)	10	М-Т гетеро.	*Lac.lactis / Lac.cremoris / Lac.diacetylactis / Str.thermophilus*	✓	–	500–1000	CSL
TM-B (15, 16)	2 | 4	М-Т гетеро.	*Lac.lactis / Lac.diacetylactis / Leuconostoc spp. / Str.thermophilus*	✓	250–750	250–1000	CSL
DM-IDC (1, 2, 3, 4)	2	М-Т гетеро.	*Str.thermophilus / Lac.lactis / Lac.cremoris / Lac.diacetylactis / Leu.cremoris / Lbs.bulgaricus*	✓	500–750	500–1000	CSL
TM-IDC (1, 2, 3)	4	М-Т гомо.	*Lac.lactis / Lac.cremoris / Str.thermophilus*	–	500–750	500–1000	CSL
TM-A (13, 14)	2 | 5 | 10	М-Т гомо.	*Lac.lactis / Lac.cremoris / Str.thermophilus*	–	–	750–1000	CSL
PT-A (1, 2)	2	М-Т гомо.	*Lac.lactis / Lac.cremoris / Str.thermophilus*	–	–	500–1000	CSL
PT-B (1, 2)	2	М-Т гомо.	*Lac.lactis / Lac.cremoris / Str.thermophilus*	–	–	500–1000	CSL
NT-IDC (10, 11)	4	Т гомо.	*Str.thermophilus / Lbs.bulgaricus / Lbs.helveticus*	–	–	500–1000	CSL
PS-IDC (10, 11)	4	Т гомо.	*Str.thermophilus / Lbs.bulgaricus / Lbs.helveticus*	–	–	500–1000	CSL
LS-IDC (10, 11)	4	М-Т гетеро.	*Str.thermophilus / Lbs.bulgaricus / Lbs.helveticus / Lac.lactis / Lac.cremoris / Lac.diacetylactis / Leu.cremoris*	✓	–	500–1000	CSL
	UNITS				1 UNIT на литров молочной смеси		
MTB-F (1, 2, 3, 4)	6	М-Т гомо.	*Lac.lactis / Lac.cremoris / Str.thermophilus / Lbs.bulgaricus / Lbs. helveticus*		–	800–1200	BNT
MTB-MM (1, 2, 3, 4)	6	М-Т гетеро.	*Lac.lactis / Lac.cremoris / Lac.diacetylactis / Leu.cremoris / Str.thermophilus / Lbs.bulgaricus / Lbs.helveticus*		–	800–1200	BNT
MTB-H (1, 2)	10 | 20	М-Т гетеро.	*Lac.lactis / Lac.cremoris / Lactis biovar diacetylactis / Leu.cremoris / Str.thermophilus / Lbs.helveticus / Lbs.casei*		–	500	BNT

Рабочий диапазон температур 32–37 °C. Время сквашивания 6–12 часов

ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ

Культуры для производства кефира, тана, айрана и кисломолочных напитков

Для производства кефира и кефирного продукта, специалистами Научно-исследовательского Центра молока компании CSL, разработана лиофилизированная заквасочная культура KEFIRSTAR – гранулированная микрофлора для прямого внесения в молоко. Микрофлора KEFIRSTAR по своему составу максимально приближена к кефирному грибку.

Использование KEFIRSTAR обеспечивает готовому продукту классический традиционный вкус и консистенцию, присущую «тому самому» кефиру.
В зависимости от выбранных условий протекания технологического процесса, а также при использовании KEFIRSTAR в комбинации с другими заквасочными культурами из ассортимента компании «БЕКАР», производители могут получить различные вариации продукта: от классического с плотной структурой и колким вкусом до, ставшего популярным в настоящее время, продукта с мягким вкусом и более вязкой консистенцией. Решения для продуктов с KEFIRSTAR успешно включили в свой ассортимент многие локальные производители и предприятия федерального уровня.

KEFIRSTAR представлен в ассортименте двумя ротациями, что гарантирует возможность долговременной работы на этой закваске.

Наименование (ротации)	Упаковка	Дрожжи	Состав	Рабочий диапазон температур	Время скваш.	Область применения	Производитель [2]
★ **KEFIRSTAR** (1C, 2C)	1000 л 2500 л 5000 л	✓	*Лиофилизированная гранулированная микрофлора кефирных грибков для прямого внесения в молоко: Str.thermophilus / Lac.lactis / Lac.cremoris / Lac.diacetylactis / Debarymyces hansenii / Kluyveromyces marxianus subsp. marxianus*	26–32 °C	12–14 ч	Кефир, кефирный продукт	CSL
KEFIRSTAR (5B, 6B)	1000 л 5000 л	–	*Lac.lactis / Lac.cremoris / Lac.diacetylactis / Leu.cremoris / Str.thermophilus / Lbs.bulgaricus*	32–34 °C	8–10 ч	Кефирный продукт и густые к/м напитки	CSL
ATS	4 DOSI	✓	*Str.thermophilus / Lbs.bulgaricus / Debarymyces hansenii / Kluyveromyces marxianus subsp. marxianus*	Дозировка: 1 DOSI на 250–500 л		Тан, айран, кисломолочные напитки	CSL

Культуры для производства йогурта, мацони, ряженки, снежка

Широкий ассортимент заквасочных культур для йогуртов компании «БЕКАР» позволяет подобрать культуру для конкретной цели производителя: по вязкости – наличие в составе штаммов, продуцирующих экзополисахариды (EPS), позволяет получить требуемую консистенцию; по вкусу – от ярко выраженного кисломолочного до мягкого.

Низкий уровень пост-окисления обеспечивает длительный срок хранения готового продукта на полке.

Российские производители по достоинству оценили свойства и стабильное качество йогуртовых заквасок JOINTEC компании CSL (Италия) – эти культуры используют при производстве своей продукции компании мирового и федерального уровня, локальные производители, производители 100% натуральных продуктов. В Италии закваски JOINTEC являются лидером по использованию при производстве йогуртов и занимают более 70% рынка, огромным успехом закваски пользуются в странах Евросоюза.

Наименование		Упаковка, DOSI	Вкус (мягкий)	Вязкость	Состав	Время ферментации до pH 4,6–4,5 при 43 °C	Результаты хранения при 8°C, pH		Дозировка, 1 DOSI на лит. молочной смеси	Производитель [2]
							21й день	42й день		
Jointec YL	EPS	2 | 4	■■■■■	■■■■■	*Str.thermophilus / Lbs.bulgaricus*	5–6 ч	4,4	4,2	500–750	CSL
Jointec Y-100	EPS	2 | 4	■■■■■	■■■■■	*Str.thermophilus / Lbs.bulgaricus*	4,5–5 ч	4,4	4,2	500–750	CSL
★ **Jointec X3**	EPS	2 | 4 | 8	■■■■■	■■■■□	*Str.thermophilus / Lbs.bulgaricus*	5–5,5 ч	4,2	4,0	500–750	CSL
★ **Jointec D**	EPS	2 | 4 | 8	■■■□□	■■■■□	*Str.thermophilus / Lbs.bulgaricus*	5,5–6 ч	4,2	4,0	500–750	CSL
Jointec E	EPS	4	■■■□□	■■■■□	*Str.thermophilus / Lbs.bulgaricus*	5,5–6 ч	4,2	4,0	500–750	CSL
Jointec 203		4	■■□□□	■■■□□	*Str.thermophilus / Lbs.bulgaricus*	5–6 ч	4,2	4,0	500–750	CSL
Jointec MY		4	■■□□□	■■■□□	*Str.thermophilus / Lbs.bulgaricus*	5,5–6 ч	4,2	3,95	500–750	CSL
Jointec YO-S		4	■□□□□	■низкая	*Str.thermophilus / Lbs.bulgaricus*	5,5–6 ч	4,2	3,95	500–750	CSL

ПРОБИОТИЧЕСКИЕ КУЛЬТУРЫ

«БЕКАР» предлагает ассортимент пробиотических культур производства компании Centro Sperimentale del Latte, CSL (Италия), имеющей богатейший опыт в этой сфере деятельности. Кроме полезных для здоровья человека свойств, эти культуры выполняют защитные функции в продукте, не позволяя развиваться нежелательной микрофлоре. Разнообразие видов пробиотических культур позволяет повысить пищевую, профилактическую и лечебную ценность продукта. Популярность этого направления растёт в последнее время, на что наша компания реагирует расширением линейки продукции и увеличением её складских запасов.

Действие пробиотических культур подтверждено клиническими испытаниями на людях.

Все представленные культуры соответствуют фармацевтическим стандартам качества. Предназначены исключительно для обогащения продуктов, не участвуют в процессе сквашивания.

Наименование	Упаковка, DOSI	Состав	Содержание микроорганизмов, не менее	Производитель [2]
★ **BIFI**	4 | 10	*Bifidobacterium animalis ssp. lactis Bi1 / Bifidobacterium breve Bbr8 / Bifidobacterium breve Bl10*	В 1 упаковке 4 DOSI – $3{,}0 \times 10^{12}$ КОЕ	CSL
PARA CASEI	1 | 4	*Lbs.paracasei*		
LACID	4	*Lbs.acidophilus*		
PLANTARUM	1	*Lbs.plantarum*	В 1 упаковке 1 DOSI – $7{,}5 \times 10^{11}$ КОЕ	CSL
	4		В 1 упаковке 4 DOSI – $3{,}0 \times 10^{12}$ КОЕ	CSL
PROPIONI BACTERIUM	10	*Propionibacterium freudenreichii subsp.shermani*	10 DOSI на 5000–10000 литров	CSL

ЗАЩИТНЫЕ КУЛЬТУРЫ И КОМПОНЕНТЫ

При производстве пищевых продуктов одной из основных проблем является последующее сохранение их качественных характеристик.

Защитные культуры BIOGUARD, PLANTARUM и PARA CASEI в процессе жизнедеятельности выделяет бактериоцины, которые специфически воздействуют на близкородственные микроорганизмы и разрушают их, что позволяет пищевым продуктам сохранять свои свойства и безопасность в течение длительного срока хранения. Производственные штаммы бактерий считаются безопасными.

Антибактериальные агенты PROACTIVE и LL представляют более выгодную альтернативу таким методам повышения стойкости пищевых продуктов, как стерилизация, УВТ-обработка, обработка ионизирующим облучением, замораживание и другим физическим методам консервирования, которые требуют дополнительных весьма значительных капитальных затрат на приобретение специального оборудования и упаковки. Входящие в состав ингредиенты действуют угнетающе на патогенную микрофлору.

Наименование	Упаковка	Описание	Производитель [2]
BIOGUARD T	100 | 500 г	Защитная культура *Streptomyces natalensis*, предотвращающая развитие дрожжей и плесневых грибов в пищевых продуктах. Не оказывает влияние на активность заквасочных культур.	MSN
	10 г		
BIOGUARD Z	250 | 1000 г	Защитная культура *Streptococcus lactis*, предотвращающая развитие спорообразующих и патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах.	MSN
	10 г		
PROACTIVE NT	100 | 500 г	Предотвращает рост плесневых грибов и дрожжей при производстве сыров, пищевых продуктов и напитков. Применяется для увеличения срока хранения пищевой продукции. Действующее вещество: Натамицин 50%.	CLR
PROACTIVE NZ	250 | 500 1000 г	Подавляет рост спорообразующих бактерий в молоке, молочных продуктах и консервах. Активность не менее 1200 IU/мг. Действующее вещество: Низин 2,5%.	CLR
LL 9000 L	5 | 20 1000 кг	Натуральный, антибактериальный фермент. Подавляет рост грамположительных бактерий *Clostridium*, предотвращает вспучивание сыров. Действующее вещество: Лизоцим гидрохлорид (E1105), получен из экстракта куриных яичных белков.	BNT
PARA CASEI	1 | 4 DOSI	Действуют угнетающе на спорообразующие микроорганизмы.	CSL
PLANTARUM	1 | 4 DOSI	Действуют угнетающе на кишечную микрофлору и маслянокислые бактерии.	CSL

FLY ABC

Для производства обогащенных йогуртов, мацони, снежка, ряженки

Streptococcus thermophilus / Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus / Lactobacillus acidophilus / Lactobacillus casei / Bifidobacterium animalis ssp. lactis Bi1 / Bifidobacterium breve Bbr8 / Bifidobacterium breve BI10 / Lactobacillus plantarum

Содержание микроорганизмов в 1 упаковке 4 DOSI – не менее $1{,}0 \times 10^{14}$ КОЕ.

Содержание микроорганизмов в готовом продукте при использовании упаковки 4 DOSI:
- на 1000 л – $1{,}0 \times 10^{8}$ в 1 грамме;
- на 3000 л – $3{,}0 \times 10^{7}$ в 1 грамме.

Высокая концентрация микроорганизмов!

МОЛОКОСВЕРТЫВАЮЩИЕ ФЕРМЕНТЫ

«БЕКАР» предлагает широкий ассортимент молокосвертывающих ферментов для различных типов сыров.

Для твердых и полутвердых сыров, где главным требованием является качество, мы предлагаем молокосвертывающие ферменты ABOMAZYM, CR и M-MAX. Максимальный выход сыра обеспечивает химозин, поэтому ферменты M-Max 600 L являются оптимальным решением для производства сыров с высокой температурой второго нагревания.

Для свежих и рассольных сыров с коротким сроком созревания, а также творогов, производимых сычужно-кислотным способом, подойдет любой фермент из предложенного ассортимента. Мы рекомендуем обратить внимание на микробиальные ферменты MICROZYM и VAL. Данные ферменты позволяют получить плотный сгусток на сырье различного качества.

Наименование	Форма	Упаковка	Активность*, (не менее)	Вид	Состав	Дозировка		Производитель[2]
						Творог, на 1000 л	Сыр, на 100 л	
MICROZYM 2040	порошок	500 г	2040 IMCU/г	Микробиальный	Продукт ферментации Rhizomucor miehei	1,0–1,3 г	1,3–1,5 г	CLR
MICROZYM 2040 P	порошок	500 г	2040 IMCU/г	Микробиальный	Продукт ферментации Rhizomucor miehei	1,0–1,3 г	1,3–1,5 г	MSN
MICROZYM 1500 L	жидкость	1000 г	1500 IMCU/мл	Микробиальный	Продукт ферментации Rhizomucor miehei	1,4–2,0 г	1,6–1,8 г	MSN
VAL 750 XTL	жидкость	5 | 20 | 30 1100 кг	750 IMCU/мл	Микробиальный	Продукт ферментации Rhizomucor miehei	3,5–5,0 г	3,5-5,0 г	BNT
ABOMAZYM-F 96/4	порошок	1 пакет на 75 л	1800 IMCU/г	Сычужный	Химозин – 96% Пепсин – 4%	–	1 пакет на 75 л	CLR
M-MAX 600 L	жидкость	5 | 20 | 30 1000 л	600 IMCU/мл	Ферментативный	Химозин – 100%	4,0–5,0 г	4,0–5,0 г	BNT
CR 192 L	жидкость	5 | 20 | 30 1000 л	192 IMCU/мл	Сычужный	Химозин – 85% Пепсин – 15%	9,0–13,0	9,0–13,0	BNT
CR 1800 G	порошок	500 г	1800 IMCU/г	Сычужный	Химозин – 95% Пепсин – 5%	1,0–1,5	1,0–1,5	BNT

* По запросу вашего предприятия может быть поставлен молокосвертовающий фермент с требуемым уровнем активности.

ЭНЗИМЫ ЛАКТАЗЫ ДЛЯ НИЗКО- И БЕЗЛАКТОЗНЫХ ПРОДУКТОВ

Энзимы получены путем ферментации *Kluyverumyces lactis*. В молоке разрушают лактозу на глюкозу, галактозу и некоторые виды галактоолигосахаридов.

- Предотвращают кристаллизацию лактозы в классическом и вареном сгущенном молоке, мороженом.
- Увеличивают сладость продукции (йогурт, снежок, молоко).
- Применяются при производстве низколактозных/обезлактоженных кисломолочных продуктов и молока.
- Не влияют на работу заквасочных культур.

Наименование	Упаковка	Активность , ед. лактазы / г	Гидролиз: Время (температура | дозировка, грамм/литр)			Производитель [2]
			Йогурт	Молоко UHT	Молочные консервы	
Лактазис 2600К	1 | 5 кг	2600	–	12–18 ч (4–6 °C | 0,8–1,1)	2–4 ч (37–40 °C | 0,1–0,5)	KPR
Lactozym Pure 2600 L	5 | 25 кг	2600	–	12–18 ч (4–6 °C | 0,8–1,1)	2–4 ч (37–40 °C | 0,1–0,5)	NVZ
Лактазис 5000К	1 | 5 кг	500	–	12–18 ч (4–6 °C | 0,4–0,8)	2–3 ч (37–40 °C | 0,1–0,3)	KPR
Lactozym Pure 6500 L	5 | 25 кг	6500	–	12–16 ч (4–6 °C | 0,3–2,5)	1–2 ч (37–40 °C | 0,08–0,2)	NVZ
M-LACT 2000	5 | 20 1000 кг	2000	–	12–14 ч (4–6 °C | 3,0–3,25)	–	BNT
M-LACT 5000	5 | 20 1000 кг	5000	–	12–14 ч (4–6 °C | 1,2–1,3)	–	BNT
M-LACT 2800 FC	5 | 20 1000 кг	2800	3–6 ч (42–43 °C | 0,2–0,6)	12–14 ч (4–6 °C | 1,1–1,2)	–	BNT
Saphera FMP L	25 кг	2600	1–3 ч (42–43 °C | 0,6–2,8)	20–28 ч (4–8 °C | 0,3–1,2)	–	NVZ
Saphera 2600 L	25 кг	2600	1–3 ч (42–43 °C | 0,6–2,8)	20–28 ч (4–8 °C | 0,3–1,2)	2–24 ч (4–42 °C | 0,2–0,4)	NVZ
Saphera 900 L S	10 кг	900	Новинка. Стерильная форма.			NVZ

ТРАНСГЛЮТАМИНАЗА

Наименование	Форма	Упаковка	Активность, U/г	Состав	Дозировка		Производитель [2]
					Творог	Сыр	
TRG-SP1 100	порошок	1 кг	80–125 U/г	Трансглютаминаза, Молочный белок, Лактоза	0,2–0,5 г/л	0,25–0,6 г/л	BNT
TRG-CH1 100	порошок	1 кг	100–120 U/г	Трансглютаминаза, Лактоза	0,3–0,5 г/л	0,3–0,5 г/л	BNT
TRG-CH1 1000-1500	порошок	1 кг	1500 U/г	Трансглютаминаза, Лактоза	0,01–0,04 г/л	0,01–0,04 г/л	BNT

КРАСИТЕЛИ НАТУРАЛЬНЫЕ

Наименование	Форма	Упаковка	Состав	Цвет	Дозировка	Производитель [2]
M-ANNATO	жидкость	5 | 20 кг	E160 b (ii)	От желтого до оранжевого	50–1000 г / 1000 л	BNT
M-CHLOROPHIL	жидкость	5 | 20 кг	E-140	Зелёный	30–50 г / 1000 л	BNT

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Рекомендуемая область применения, дозировки и особенности использования указаны в Техническом листе на продукт, который может быть предоставлен по запросу.

2 ПРОИЗВОДИТЕЛИ

Обозначение	Название	Страна	Продукция
BNT	**Biontario**	Канада	Заквасочные культуры. Трансглютаминаза.
CSL	**Centro Sperimentale del Latte**	Италия	Заквасочные культуры. Пробиотические культуры. Защитные культуры.
CLR	**Caglifico Clerici**	Италия	Молокосвертывающие ферменты. Защитные компоненты.
KPR	**Каприна**	Россия	Энзимы лактазы.
MSN	**Mayasan Food Industries AS**	Турция	Молокосвертывающие ферменты. Защитные компоненты. Красители.
NVZ	**Novozymes**	Дания	Энзимы лактазы.

bekar
ИНГРЕДИЕНТЫ РЕШЕНИЯ ИННОВАЦИИ

Телефоны:
+ 7 495 540-50-68,
8 800 500-58-68 (бесплатный звонок по России)

Электронная почта:
info@bekar-fi.com

Сайт: www.bekar-fi.com

Адрес офиса:
Россия, 121248, Москва,
Кутузовский проспект 7/4к6, Офис 37