

Maxiren® XDS



# ТЯГУЧА СТРУКТУРА СИРУ

## Ми робимо це можливим

Наша найновіша інновація Maxiren® XDS це телячий хімозин, який підтримує текстуру сиру протягом всього терміну придатності. Особливий успіх досягається в таких сирах, як Моццарелла, Чеддер та Піцасир, де гнучкість та тягучість текстури потрібні для подальшого виробництва. Наша розробка допоможе Вам отримати покращену гнучку текстуру сиру, що в подальших таких процесах, як нарізання, слайсування та інше подрібнення сиру, знизить процент втрат. Більш того, Maxiren® XDS **забезпечує оптимальне необхідне дозування коагулянту**, порівняно з іншими телячими хімозинами на ринку. Maxiren® XDS приваблює клієнта, оскільки **придає сиру зарум'янення та пластичність на Піці**.

### Як ми Вам можемо допомогти?

Maxiren® XDS утримує текстуру сиру згідно її високої специфічності, що уповільнює протеолітичну активність сиру протягом його терміну придатності. Як результат, сир може оброблятися на будь-якій стадії, маючи кращу гнучкість обробки. Покращена текстура сиру також забезпечує менше втрат та краще нарізання для сировиробників.

Крім того, натертий сир повинен мати специфічні переваги, якщо він використовується в якості інгредієнта для Піці. Технологи DSM F.S. випробували сир Моццарелла, виготовлений з Maxiren® XDS, щоб підтвердити зарум'янення та тягучість на Піці. Тести випікання Піці підтвердили, що продукт надає ідеальні характеристики сиру, які відповідають вимогам, як покупців, так і кінцевих споживачів.

В DSM F.S., ми також розуміємо цінність сироватки. Maxiren® XDS підтримує цінність сироватки, так як вона має низьку термостабільність, порівняно з іншими бичачими хімозинами, і стає неактивною після пастеризації при температурі 66° and 73° C. Це означає, що не потрібно хвилюватися за залишкову активність сичуга. Крім того, згідно з високою специфічністю цей фермент активно діє тільки на конкретні протеїни сиру і не впливає на протеїни сироватки під час інкубації перед пастеризацією. Це вирішення - разом з підтримкою DSM F.S. – забезпечує важливу конкурентну перевагу. Чому б не спробувати?



### Чому саме Maxiren® XDS? Факти.

- Забезпечує тягучу структуру, без додаткових затрат технологічного процесу та часу
- Забезпечує відмінне нарізання, слайсування сиру
- Забезпечує бажане зарум'янення та пластичність сиру на Піці
- Підтримує якість сироватки
- Сертифікований Kosher та Halal

### Ваш шлях у молочній промисловості – ми робимо це можливим

Дослідивши багато різних ферментів, наша дослідницька команда винайшла найкращі доступні штами з найвищою специфічністю та найнижчим протеолізмом на ринку. Разом з нашими клієнтами, наші експерти можуть організувати дослідження, які доводять що Maxiren® XDS – це правильно вибраний коагулянт для виробництва сиру.

### Співпраця

В DSM F.S., ми прислуховуємось до побажань наших клієнтів та створюємо нові продукти згідно їхніх потреб. Maxiren® XDS був розроблений у тісній співпраці з клієнтами на вимогу більшої гнучкості виробництва. Об'єднуючи з нашим покупцем сумісні зусилля та досвід, ми допоможемо нашим клієнтам добитися успіху з Maxiren® XDS.



### Тягучість

Головною частиною розваги у смакуванні піци є ідеальна тягучість. Тягучою має бути вся поверхня, утворюючи тонкі ниточки, які не мають рватися. З Maxiren® XDS Ви можете отримати бажану тягучість на вашій Піці, не ризикуючи витягнути верхню частину Піци.

### Зарум'янення

Для Піци потрібне правильне зарум'янення, щоб надати їй "смачнішого" вигляду. На ідеальне зарум'янення сиру на Піці впливає температура. Maxiren XDS – це коагулянт з низьким розщепленням білків, результатом чого є зарум'янення, яке відповідає тенденціям ринку.

### Цінність сироватки

Maxiren® XDS стає неактивним після пастеризації при температурі 66°C-73°C, виробники сиру можуть не хвилюватися про залишковий сичуг у сироватці. Maxiren® XDS – це телячий хімозин, який є таким же термолабільним, як і інші телячі хімозини на ринку.

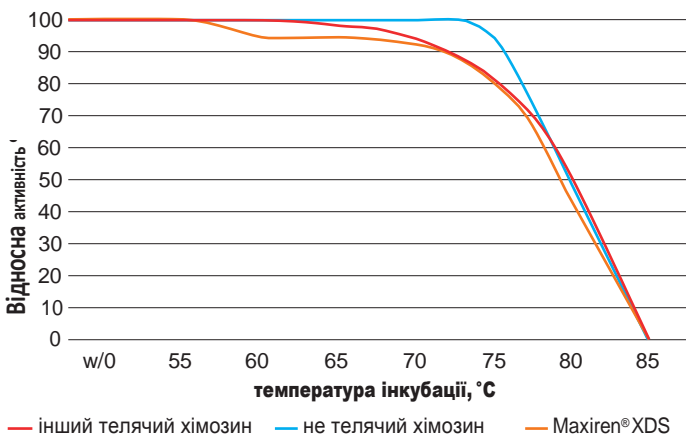
### Нарізання

Maxiren® XDS - це коагулянт з низьким розщепленням білків, що дозволяє краще нарізання та зменшує втрати, а також є піддатливим для нарізання на будь-якій стадії терміну придатності.

### Плавлення

Maxiren® XDS це новий унікальний фермент, який працює таким чином, що утворення згустку відбувається на ранніх стадіях. Разом з низьким розпадом білків пластичність процесу можлива, як на ранньому, так і на пізньому терміні придатності сиру.

**Ефективність процесу та виробництва – Ваша сироватка цінна. Активність згортання після інкубації під час різних температур (час інкубації 20 с.)**



For more information, contact us now:  
[info.food@dsm.com](mailto:info.food@dsm.com) | [www.dsm.com/food](http://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.

The General Terms of Conditions of Sale of DSM Food Specialties B.V. apply to and are part of all our offers, agreements, sales, deliveries and all other dealings. The applicability of any other terms and conditions is explicitly rejected and superseded by our General Terms and Conditions of Sale. The current version of our General Terms and Conditions of Sale can be found at [www.dsm.com](http://www.dsm.com), a hard copy will be forwarded upon your request.