



Традиции качества с 1950
года

Mofin Alce group



ALCE

Заквасочные культуры

Probiotical

R&D
Прибиотики для детского питания

BIO LAB

Научные лаборатории

Chemiferm

Ароматизаторы и красители

Преимущества

использования

заквасочных культур Alce

- Безусловно, одним из основных преимуществ является то, что элитарные штаммы заквасочных культур разработаны компанией «ALCE» покупают и поступают для ведущих компаний заквасочных культур мира, таких как «CHR. Hansen» та «DSM FS»;
- Количество живых клеток у сгустка больше, поэтому время сквашивания молока меньше;
- Заквасочные культуры прямого внесения не требуют предварительной подготовки и активации;
- Заквасочные культуры Alce обладают очень высокой активностью до 1012 КОЕ;



- Отсутствие постокисления в конечном продукте, так называемый, «стоп-эффект»;
- Широкий ассортимент дозировок, что позволяет использовать их как на крупных комбинатах, так и на небольших;
- Использование в ряде культур ароматобразующих бактерий позволяет улучшить органолептические свойства продукта.
- Широкий спектр ротаций среди одного вида закваски позволяет обеспечить устойчивость к бактериофагу;
- В составе культур присутствуют микроорганизмы, вырабатывающие антибиотики, препятствующие развитию патогенной микрофлоры;

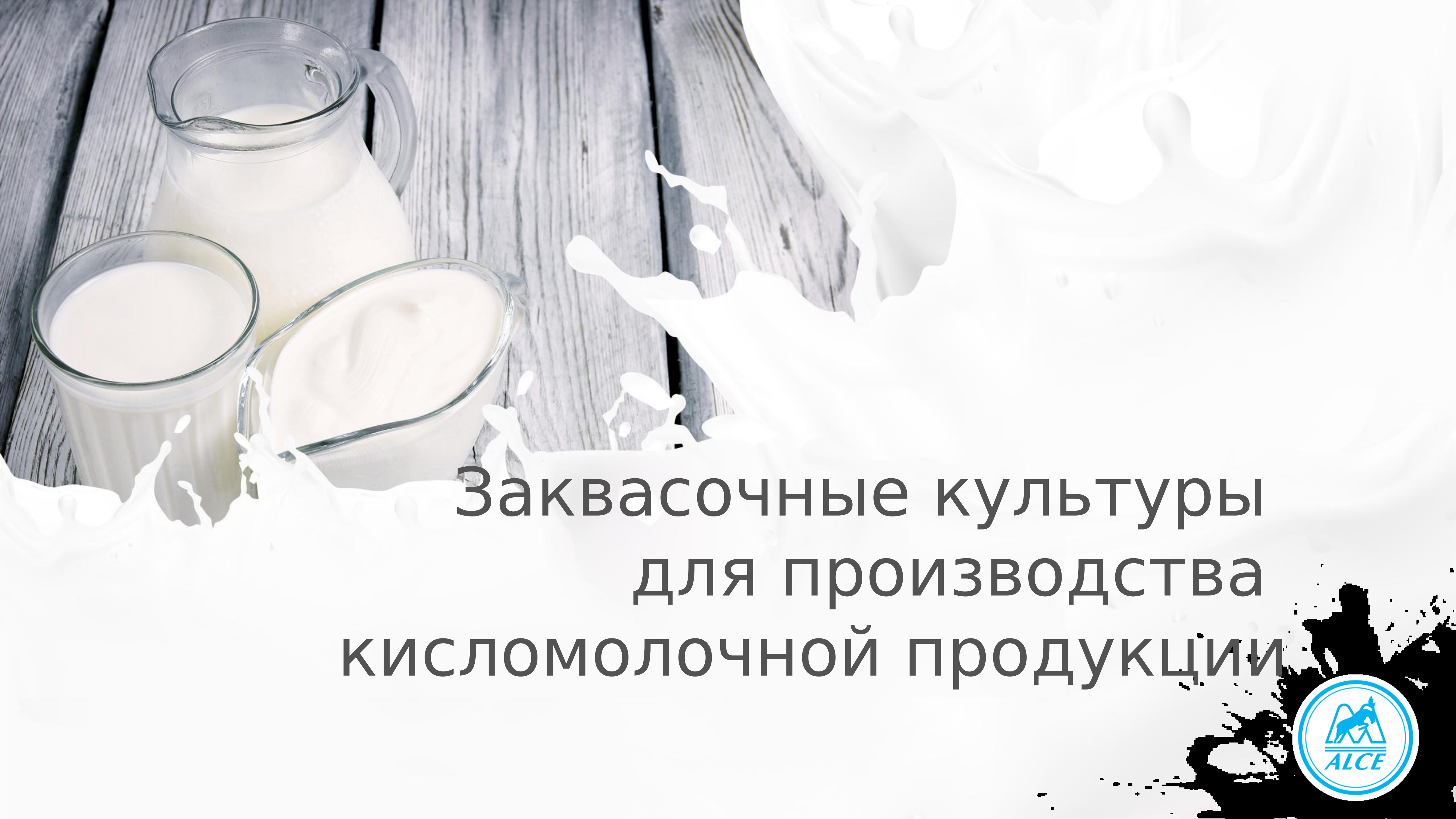


- Длительный срок годности и широкий диапазон температур хранения заквасок при температуре +4 °С-12 месяцев, и -18°С -24 месяца, что удобно при разных видах хранения и транспортировке;
- Более широкий диапазон рабочих температур, что позволяет регулировать время сквашивания;
- За счёт высокой концентрации бактерий более устойчивы к воздействию ингибирующих веществ;
- Компания регулярно проводит маркетинговые исследования;
- Постоянное тесное взаимодействие с клиентами, работа по улучшению и разработке новых продуктов на основе запросов



- Имеют собственный банк штаммов, поддерживаемый с 1950г.
- Постоянная научно-исследовательская работа по созданию новых культур;
- Сертификация по международным стандартам менеджмента качества и безопасности (BRS, FSSC 22000, ISO, HACCP и т.д.) ;





Заквасочные культуры
для производства
кисломолочной продукции



Йогурт

- **Lyobac YO 48 LB**
- *St. thermophilus + Lb.delbruekii subsp bulgaricus;*
- **Lyobac YO 28**
- *St. thermophilus + Lb.delbruekii subsp bulgaricus;*
- **Lyobac YO 24 LB**
- *St. thermophilus + Lb.delbruekii subsp bulgaricus;*
- **Lyobac YO DX 41**
- *St. thermophilus + Lb.delbruekii subsp*



Творог

И ТВОРОЖНЫЕ

ПРОДУКТЫ

- **Lyobac STM 211, 370, 480**
- *St. thermophilus* , *Lac Lactis subsp. Cremoris*,
Lac Lactis subsp. Lactis, *Leuconostoc*
Mesenteroides subsp. Cremoris, *Lactococcus*
Lactis subsp. biovar Diacetylactis.
- **Lyobac STM 20,21**
- *St. thermophilus* , *Lac Lactis subsp. Cremoris*,
Lac Lactis subsp. Lactis, *Leuconostoc*
Mesenteroides subsp. Cremoris, *Lactococcus*
Lactis subsp. biovar Diacetylactis.
- **Lyobac OTC 5, 6**



Сметана

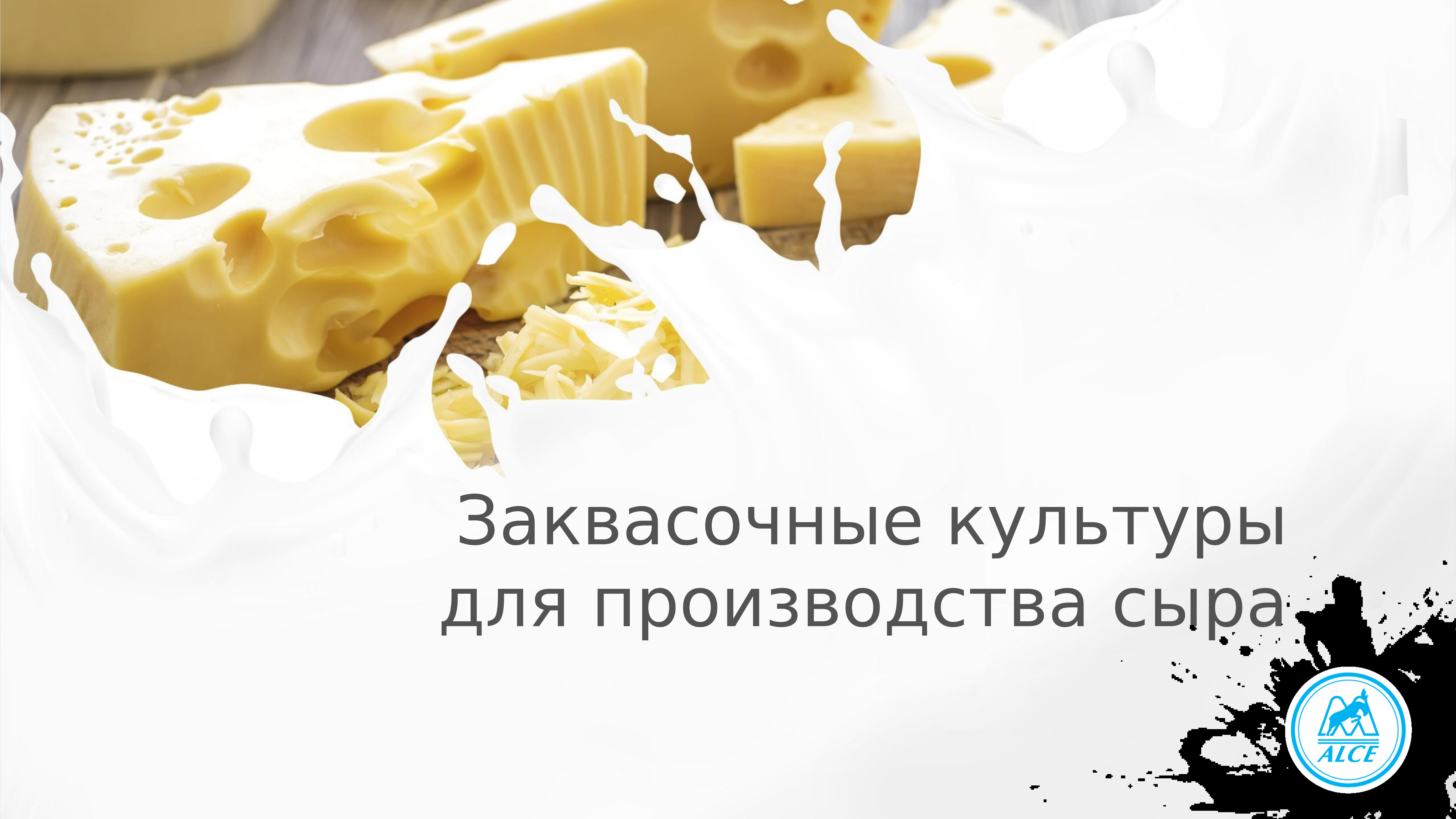
- **Lyobac STM 20,21**
- *St. thermophilus* , *Lac Lactis subsp. Cremoris*, *Lac Lactis subsp. Lactis*, *Leuconostoc Mesenteroides subsp. Cremoris*, *Lactococcus Lactis subsp. biovar Diacetylactis*.
- **Lyobac MCL 24**
- *Lac Lactis subsp. Cremoris*, *Lac Lactis subsp. Lactis*, *Lac lactis subsp. Lactis biovar diacetylactis*, *Lac Mesenteroides subsp. Cremoris*



Кефир

- **Lyobac KEFFIR 20**
- *Lac Lactis subsp. Cremoris, Lac Lactis subsp. Lactis, Lac. Lactis subsp. biovar Diacetylactis, Leuconostoc Mesenteroides, St. thermophilus, кефирные грибы*
- **Lyobac KEFFIR 26**
- *Lac Lactis subsp. Cremoris, Lac Lactis subsp. Lactis, Lac. Lactis subsp. biovar Diacetylactis, Leuconostoc Mesenteroides, St. thermophilus, кефирные грибы*
- **Lyobac KEFFIR SP41**





Заквасочные культуры
для производства сыра



Мягкие сыры



- **Lyobac MO 094,097**
- *Streptococcus Thermophilus*
- **Lyobac FEB**
- *St. thermophilus* , *Lac Lactis subsp. Cremoris*, *Lac Lactis subsp. Lactis*, *Lac delbruekii subsp bulgaricus*, *Lac plantarum*
- **Lyobac OTC 5,6**
- *Streptococcus Thermophilus*, *Lac*



Твердые сыры

- **Lyobac DHC 10.11**
- *Lac Lactis subsp. Cremoris, Lac Lactis subsp. Lactis, Leuconostoc Mesenteroides subsp. Cremoris, Lac Lactis subsp. biovar Diacetylactis, Lac casei, Lac helveticus, Streptococcus thermophilus*
- **Lyobac OTC 5,6**
- *Streptococcus Thermophilus, Lac helveticus, , Lac Lactis subsp.*



- **Lyobac FD**

- *Lac Lactis subsp. Cremoris, Lac Lactis subsp. Lactis, Leuconostoc Mesenteroides subsp. Cremoris, Lac Lactis subsp. biovar Diacetylactis*

- **Lyobac NZ**

- *Streptococcus Thermophilus, Lac Lactis subsp. Cremoris, Lac Lactis subsp. Lactis*
- *Streptococcus Thermophilus*

- **Lyobac NT**

- *Lac Lactis subsp. Cremoris, Lac Lactis subsp. Lactis*

- **Lyobac OTD 5,6**

- *Lac Lactis subsp. Cremoris, Lac Lactis subsp. Lactis, Leuconostoc Mesenteroides subsp.*



Для образования крупного глазка

- **PROPIONIC**
- *Propionibacterium shermanii*



Mozzarella

- **Lyobac MO**
- *St. thermophilus*



Ricotta

- **Lyobac ST**
- *St. thermophilus*



Grana

- **Lyobac THBR**
- *St. thermophilus* +
Lb.helveticus



Gorgonzola

- **Lyobac NZ**
- *Lct. Lactis + Lct. cremoris*



Защитные культуры

- **Lyobac PROBIALAC**
- *Lactobacillus rhamnosus*
- *Lactobacillus plantarum*
- *Lactobacillus pentosus*



Компания Alce International
представляет широкий
спектр пробиотических
культур, прошедших клинические испытания





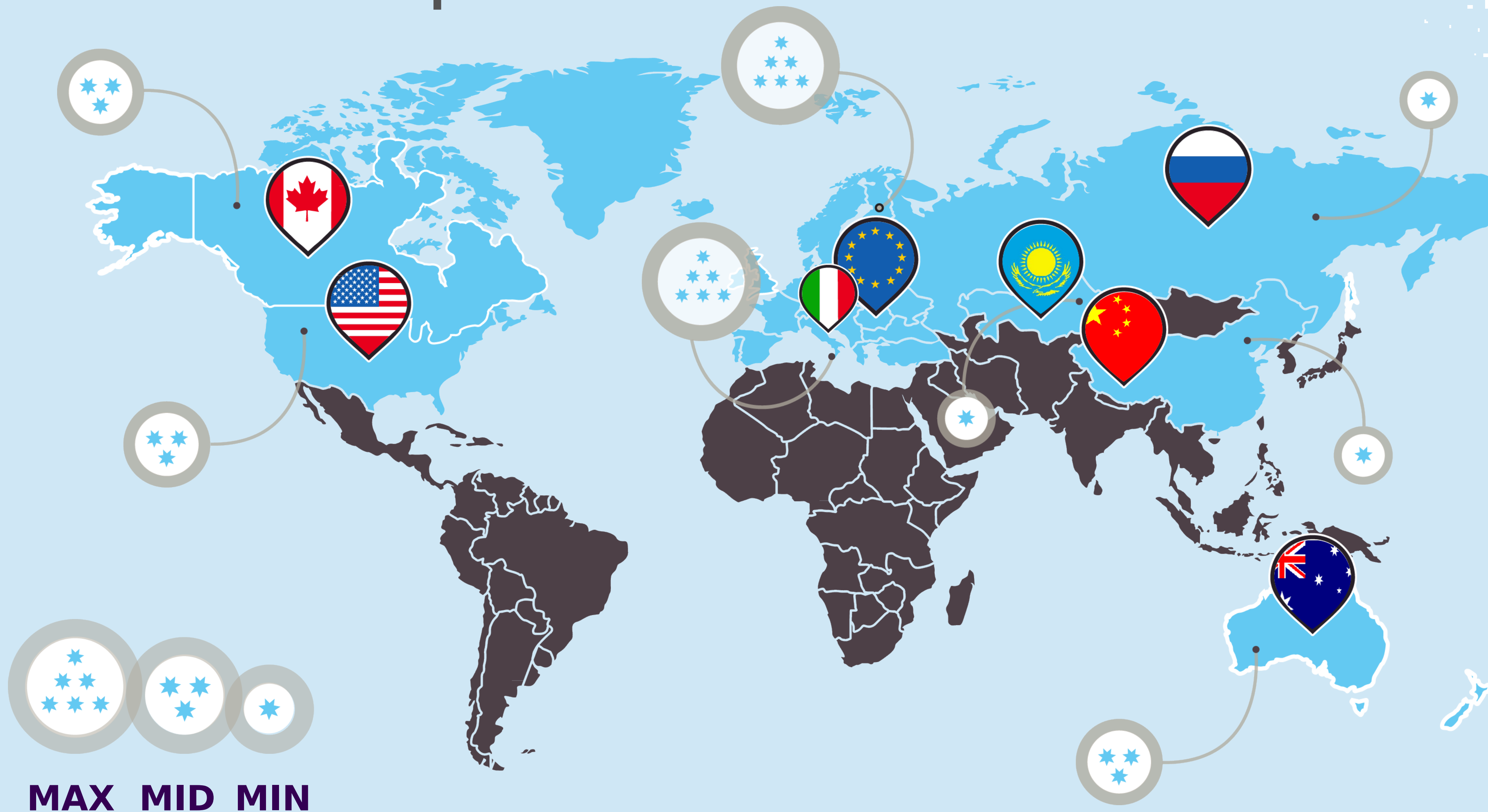
Технологическая поддержка



Наше производство



ALCE в Мире





Спасибо за внимание!

ТОВ «ГАЛЕАН», ЛТД

Украина 76026, г. Ивано-Франковск

тел: (0342) 55-90-10, 55-27-65

E-mail: galean.info@gmail.com

Веб-сайт: www.galean.com.ua

