

Colture di protezione

Le colture di protezione migliorano l'igiene e la sicurezza alimentare, assieme alle buone pratiche di fabbricazione, i trattamenti fisici e il mantenimento della catena del freddo. Tra i produttori di fermenti lattici con funzioni di protezione vi è Sacco con le sue 4Protection, ideali per yogurt, latti fermentati, formaggi freschi, formaggi a pasta semidura e dura. Le colture selezionate contrastano il deterioramento dei prodotti contribuendo a migliorare la qualità e a proteggere l'immagine di marca. Molti dei ceppi utilizzati sono stati scelti tra microrganismi probiotici la cui efficacia è dimostrata da studi specifici, test microbiologici e analisi sensoriali dei prodotti. La linea 4Protection permette di arrivare alla fine della shelf life con una migliore stabilità strutturale e sensoriale, aiutando a mantenere freschezza, gusto, aroma e consistenza. Preservano da alterazioni combattendo in modo naturale i batteri indesiderati e mantenendo un prodotto "clean label". I fermenti selezionati non acidificano, non alterano le caratteristiche organolettiche del prodotto e si adattano facilmente anche a temperature di refrigerazione. Compatibili e complementari a tutti i fermenti Sacco, sono utilizzati per inoculazione diretta o trattamento superficiale. Le colture per la protezione dei prodotti lattiero-caseari sono: Anti Yeast and Mould (lieviti indigeni e muffe) AYM; Anti Listeria monocytogenes AL; Anti Clostridia AC; Anti Other Spoilage Microrganisms AOSM.

In foto, formaggio Holland con e senza colture di protezione



contatto diretto <http://www.lattenews.it/TGxTR>