

Yo-mild

pH controlado y estabilizado
durante toda la vida útil de su yogur

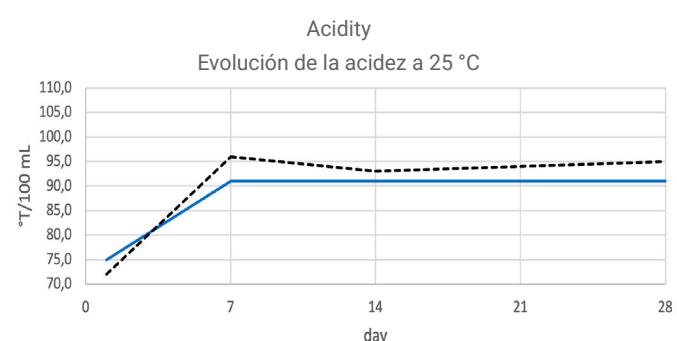
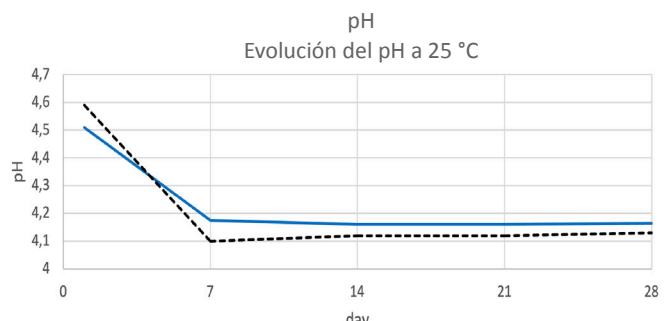
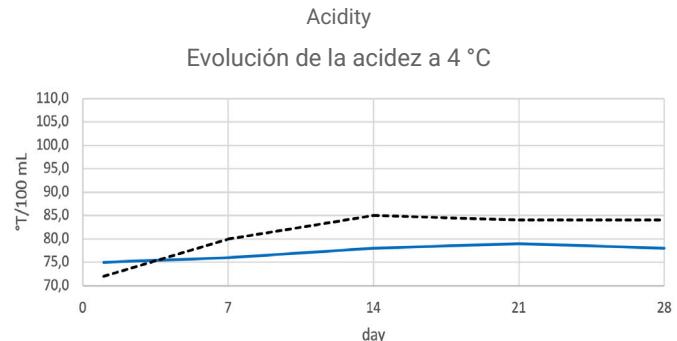
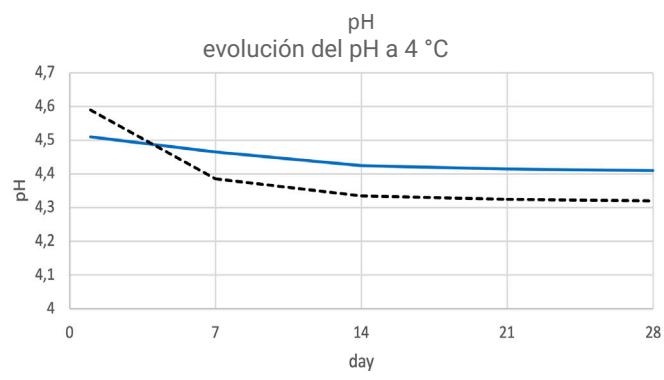


Yo-mild: la percepción del sabor de la leche se duplica

la demanda del yogur con post acidificación controlada, muy aromático y buena viscosidad representa actualmente una gran parte del mercado mundial. Yo-mild nació para satisfacer esta necesidad.

El mayor reto es mantener un producto estable a lo largo del tiempo eliminando la posacidificación. Es crucial garantizar la viabilidad de los cultivos iniciadores y de los probióticos que se les añaden.

Las características de Yo-mild garantizan la estabilidad de la estructura, el color y el aroma durante toda la vida comercial del producto.



Leche utilizada: 3,4% de proteína y 3,6% de grasa, pasteurizada a 95 °Cx5 min, 7% de sacarosa añadida

Yo-mild

Competentia

Yo-mild: una respuesta concreta a la post-acidificación

El yogur preparado con Yo-mild se caracteriza por tener un buen aroma característico a yogur y garantizar la posacidificación controlada tras 28 días de conservación, estas dos características especiales prevalecen sobre los productos de la competencia.

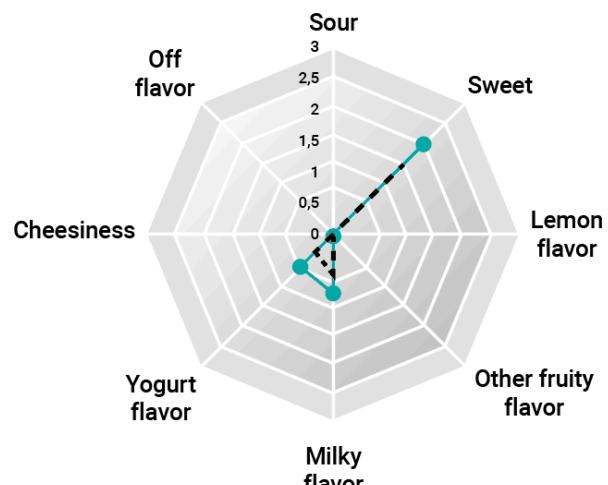
Para aumentar el dulzor percibido del producto acabado, recomendamos el uso de la lactasa Sacco. Al tratar la leche fermentada con la enzima lactasa, la lactosa contenida en la leche se convierte en D-glucosa y D-galactosa, azúcares simples fácilmente digeribles que tienen un



Yo-mild ——————

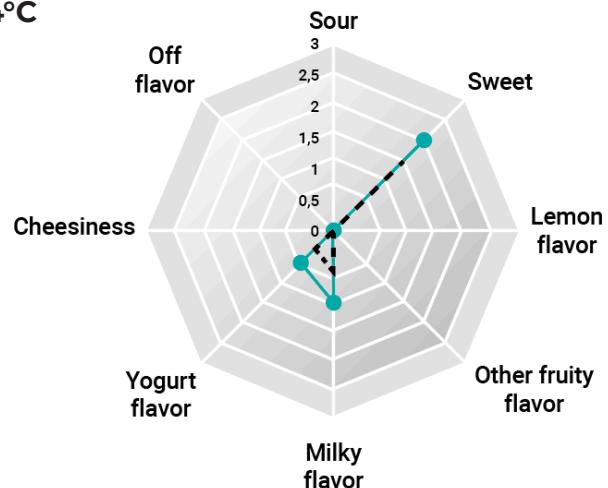
Competencia -----

Conservación 3 días

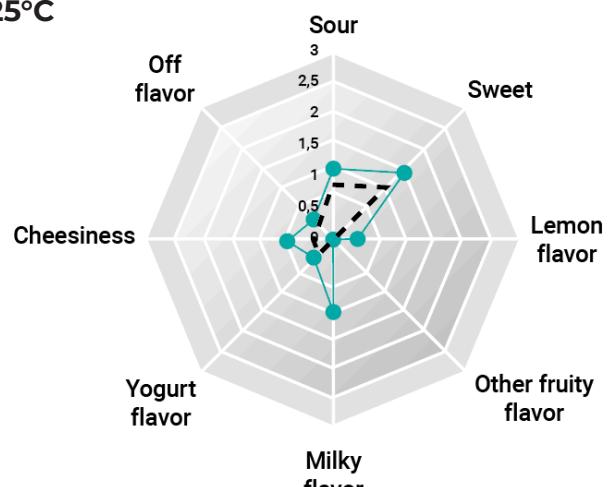


Conservación 28 días

4°C



25°C



Leche utilizada: 3,4% de proteína y 3,6% de grasa, pasteurizada a 95 °Cx5 min, 7% de sacarosa añadida

Yo-mild y BLC 1

unidos para dar prioridad a la salud

Yo-mild con probióticos añadidos.

En los últimos años, ha aumentado el interés de los consumidores por los alimentos y bebidas que ayudan a reforzar el sistema inmunitario. Muchos estudios demuestran que este fenómeno va en aumento y se supone que se convertirá en un comportamiento consolidado.

La presencia de bacterias vivas en el yogur contribuye al buen funcionamiento del sistema inmunitario y se ha convertido en una referencia importante para los consumidores que buscan reforzar su sistema inmunitario.

La adición de *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* a Yo-mild mejora no solo la salud gastrointestinal, sino también las características aromáticas del producto. aroma característico a yogur.



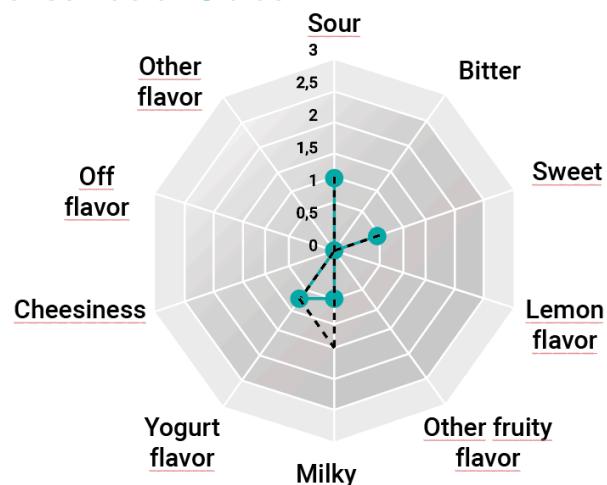
Yo-mild

Yo-mild+BLC 1 1x10e7 CFU/mL

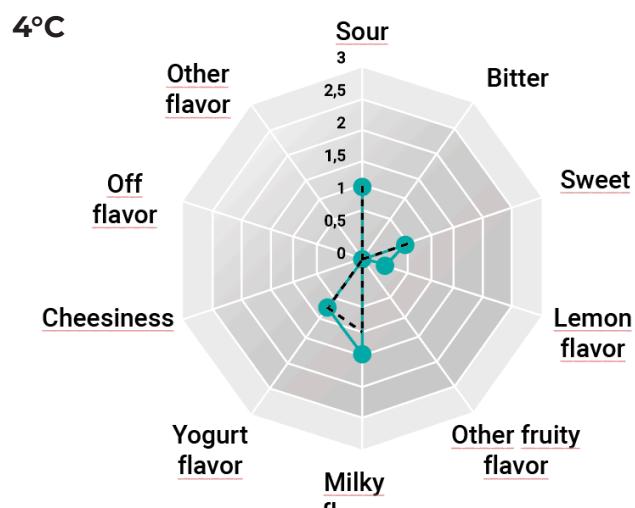
Reference:

- [1] Watanabe, H., & Isono, Y. (2012). Survival of *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* OPB-1 in the Gastrointestinal Tract after its Administration in a Milk-free Soybean Product and the Effect on Fecal Microbiota in Healthy Adults. *Food Science and Technology Research*, 18, 243-250.

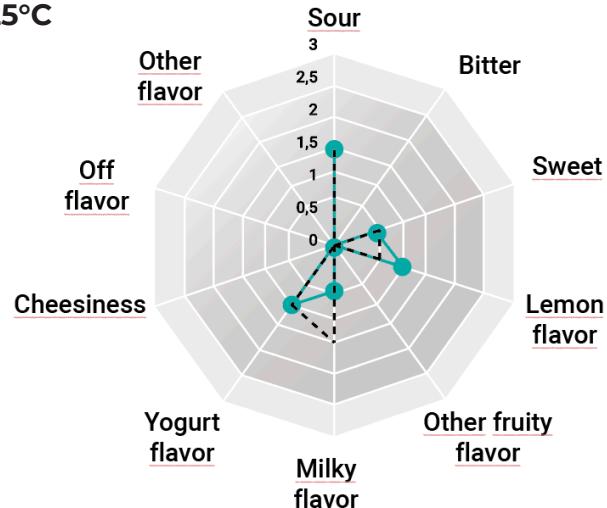
Conservación 3 días



Conservación 28 días



25°C



Leche utilizada: 3,4% de proteína y 3,6% de grasa, pasteurizada a 95 °Cx5 min, 7% de sacarosa añadida