

Компания «Арбина»: эффективные решения на рынке сыра

В настоящее время на рынке представлен большой выбор отечественных и зарубежных препаратов для производства сыра. Сыроделам часто сложно разобраться в их многообразии и качестве. Поэтому для многих предприятий основными критериями выбора стали опыт работы с определенными продуктами и (или) их цена.

Не секрет, что правильно подобранный молокосвертывающий ферментный препарат — один из важнейших факторов, который определяет качество конкретного вида сыра и влияет на себестоимость готовой продукции. Основываясь на опыте производства сухих ферментных препаратов и опыте зарубежных производителей жидких ферментных препаратов, компания «Арбина» разработала «АрбиРен» — жидкий ферментный препарат, стандартизированный с повышенной точностью по соотношению химозин/пепсин и молокосвертывающей активности.

Формула ферментного состава была выведена на основании отзывов потребителей и их пожеланий придать ферментному препарату качества, обеспечивающие гарантированное свертывание молока с высоким выходом сыра.

В последнее время на отечественных предприятиях предпочитают использовать микробиальные ферменты. Благодаря рекомбинации производителям ферментов удалось создать препараты, которые идеально справляются с функцией получения сгустка и уменьшением потерь выхода сыра. Но после созревания вкус таких сыров сглаженный, невыраженный. Все сыры практически одинаковые по вкусу и аромату. Пепсин, входящий в состав молокосвертывающих препаратов животного происхождения, участвует не только в свертывании молока, но и дальнейшем созревании сыра благодаря своей протеолитической активности. В ферментном препарате «АрбиРен 90» пепсина менее 10 %, что наиболее оптимально для формирования органолептических характеристик без возможности образования горечи. Данный препарат идеален для производства твердых, полутвердых, мягких, рассольных сыров, а также творога.

Наиболее актуальными в последнее время стали вопросы, как качественно провести созревание сыра и не допустить образования плесени на его поверхности. Наша компания, основываясь на опыте зарубежных и отечественных коллег, разработала комплексную пищевую добавку «Арбимолд», которая уже на протяжении трех лет применяется на российских предприятиях и по результатам ничем не уступает иностранным аналогам. Пищевая добавка производится в виде суспензии, действующим веществом которой является натамицин (4 %).

Эффективность натамицина против плесени и дрожжей уже давно доказана. О преимущественных отличиях



именно нашего препарата можно сказать следующее:

- **равномерное распределение натамицина в рабочем растворе и его стабильность.** Благодаря ксантановой камеди, входящей в состав суспензии, натамицин не оседает на дно, и нет необходимости его все время перемешивать;
- **гарантированное действие натамицина в сырах.** Ксантановая камедь не только образует в растворе гелеобразную структуру, но также является липким звеном между действующим веществом и коркой сыра. Прочно прикрепившись, натамицин способен выполнять свою прямую функцию, т.е. бороться с плесенью;
- **отсутствие остаточного количества антибиотика внутри сыра.** Препарат «Арбимолд» разработан таким образом, чтобы минимальное содержание натамицина в продукте, а именно 4 %, по эффективности работало на уровне 50 % сухого продукта, но при этом не было проблем при последующем созревании сыра с остаточным количеством антибиотика.

Варианты применения препарата при производстве сыра: погружение сыра в раствор продукта, опрыскивание поверхности сыра, а также использование в соляном рассоле.

«Арбимолд» также можно применять при производстве мясных продуктов. В данном случае варианты использования продукта — поверхностная обработка колбас, замачивание оболочки (белковой, натуральной, искусственной) перед набивкой фарша.

Огромным плюсом для наших покупателей станет тот факт, что пищевые добавки и ферментные препараты производятся в России, а значит, цена сформирована в российских рублях без привязки к валюте и не будет меняться на протяжении года от момента заключения договора.

Узнать дозировки и схемы применения препаратов для конкретного вида сыра, а также заказать бесплатный образец вы можете у специалистов компании.

Коммерческий директор Олег Бондарик
Тел.: +7 (925) 467-35-16, +7 (905) 059-75-93, +7 (4932) 35-38-37,
e-mail: arbina_oleg@mail.ru, 7306010@gmail.com