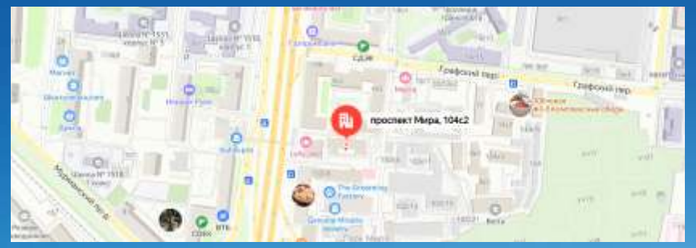
Качество, которому доверяют. Решения, которые работают.

ALTALACT®

www.altalact.ru



г. Москва

проспект Мира, дом 104
строение 2
тел.: 8 (495) 785-09-13
e-mail: msk@altalact.ru



г. Барнаул

ул. Гридасова, дом 16
офис 22
тел.: 8 (3852) 505-546
e-mail: brn@altalact.ru

ALTALACT®



Больше, чем просто Партнёр!

ООО «АлтаЛакт» — Качество, которому доверяют. Решения, которые работают.

Наши эксклюзивные закваски, адаптированные под вкус российского потребителя — результат тщательного отбора лучших культур у партнёров и собственных разработок.

Компания «АлтаЛакт» имеет несколько производственных площадок на территории России, Европы и Азии.



Наша команда с 30-летним опытом сопровождает вас и онлайн, и «плечом к плечу» от идеи до идеального продукта, предлагая не только ингредиенты, но и надёжные решения. «АлтаЛакт» — больше, чем просто партнёр, мы превращаем задачи производителей сыров и кисломолочной продукции в успех.

Пищевые красители натурального происхождения предназначены для производителей таких продуктов, как сыры, мороженое, напитки, десерты, кондитерские изделия.

зелёный	тёмно-зелёный	оранжевый	красный	тёмно-красный	красно-коричневый

Пищевые волокна оказывают бактерицидное и бактериостатическое действие на широкий спектр микроорганизмов, патогенных грибков и плесеней, в том числе антибиотикоустойчивые формы:

- золотистый стафилококк
- bacillus cereus
- сальмонелла
- вирус простого герпеса
- плесневые грибы
- грибы рода Кандида

Bio K1 — комплексная пищевая добавка, предназначена для увеличения сроков годности кисломолочных продуктов, мягких, полутвёрдых, плавленых и рассольных сыров. Не влияет на развитие молочнокислых бактерий, не является антибиотиком.

Bio K20 — комплексная пищевая добавка, предназначена для увеличения сроков годности пастеризованного молока. Не токсична, не накапливается в тканях организма, не обладает раздражающим и сенсибилизирующим действием, не влияет на геном человека и животных.

Bio D5 — комплексная пищевая добавка, предназначена для применения на поверхности готового продукта и поверхностях, соприкасающихся с пищевыми продуктами, в рассолах. Не является антибиотиком, не требует ополаскивания.

Тесты на определение антибиотиков в молоке

4 sensor — экспресс-метод для одновременного выявления наличия β-лактамов, тетрациклина, стрептомицина и левомицитина (хлорамфеникола) в пробе молока. Внесен в ГОСТ 32219-2013. Порог чувствительности теста полностью соответствует требованиям ТР ТС 033 по содержанию антибиотиков в молоке и молочных продуктах.

Twinsensor — экспресс-метод для одновременного выявления наличия β-лактамов, тетрациклина в пробе молока. Время измерения 6 минут.

Компания «АлтаЛакт» предлагает ароматизаторы (натуральные и идентичные натуральным) для различных продуктов.

Для гастрономической группы у нас есть ароматизаторы для таких сыров как Чеддер, Пармезан, Гауда.

Ароматизаторы сладкой группы идеально подойдут для сывороточных напитков, молочных коктейлей, мороженого и йогурта.





Ароматизатор	Молочный коктейль	Сыворо-точный напиток	Мороженое	Йогурт
Бабл Гам	+		+	+
Банан	+		+	+
Ваниль	+		+	+ (десертный)
Вишня	+		+	+
Зелёное яблоко		+	+	+
Клубника	+	+	+	+
Кофе	+		+	
Манго	+	+	+	+
Манго-маракуйя	+	+	+	+
Мохито		+	+	
Тропик		+	+	
Шоколад	+		+	+

Сегодня покупатели всё чаще обращают внимание на полезные напитки, помогающие вести активный образ жизни. Например, сывороточные напитки содержат набор витаминов группы В, витамины С, А, Е, РР, а также кальций и магний. В состав сыворотки входят такие белки, как альбумин и глобулин, которые легко усваиваются и активно используются в спортивном и детском питании. Мы предлагаем одно из самых нетрудоёмких и доступных решений — производить сывороточные напитки. Компания «АлтаЛакт» готова предложить рецептуры и провести совместные выработки у вас на производстве.

Компания «АлтаЛакт» более 15 лет успешно работает на российском рынке.





Широкий ассортимент — закваски, наполнители, красители, консерванты, функциональные добавки, тесты на антибиотики — это ваш ключ к производству желаемого продукта высокого качества.





Закваски для кисломолочных продуктов
Закваски для сыров
Ферменты
Наполнители для сыров
Покрытия для сыров
Структурообразователи
Тесты для определения антибиотиков
Пищевые добавки для увеличения сроков годности
Красители
Ароматизаторы
Консерванты

Закваски для кисломолочных продуктов

Заквасочные культуры, функциональные ингредиенты, наполнители, стабилизаторы, ароматизаторы способны улучшить и разнообразить выпускаемый ассортимент молочных продуктов.

Правильный выбор закваски обеспечивает создание насыщенного, гармоничного вкуса и помогает развить характерные особенности продукта, будь то йогурт, творог или сыр.

Компания «АлтаЛакт» предлагает серии заквасок для кисломолочных продуктов и сыров. Каждая серия включает несколько вариантов новых заквасок с различным составом и свойствами, что позволяет максимально обеспечить запросы предприятий.

Закваски для йогурта мы разделили на 3 серии: T-10, T-40 и TBY. Они предназначены для питьевых и десертных йогуртов, сочетают густую консистенцию и мягкий вкус.

T-10 — обеспечивают более короткую структуру сгустка.

T-40 — позволяют получить густую консистенцию.

TBY — предназначены для продуктов, вырабатываемых на растительной основе.



Серия T-10	T-10	T-10-M	T-10-BL	T-10-BG
Серия T-40	T-40 T-40-2 T-40-3	T-40-M T-40-2-M T-40-4-M	T-40-2-BL T-40-3-BL	T-40-BG T-40-2-BG
Серия TBY				TBY-BG

Закваски для кисломолочных напитков включают серии для ряженки (T-80), кефирного напитка (KEFIR), других напитков (ACT).



Серия T-80	T-80-2	T-80-2-M	T-80-2-BL	T-80-2-BG
Серия ACT	ACT-05 ACT-10		ACT-05-BL	ACT-10-BG
Серия KEFIR	KEFIR S KEFIR G	KEFIR S-M KEFIR G-M DH-M KL-M	KEFIR S-BL KEFIR G-BL KEFIR T-BL	

Наполнители для сыров

Мы предлагаем разнообразить ваш ассортимент сыров наполнителями для твёрдых, полутвёрдых, мягких и плавленых сыров.

Наши потребители отметили нежный, естественный вкус продукта без постороннего привкуса.

Наполнитель	Плавленые и мягкие сыры	Полутвёрдые и твёрдые сыры
Ароматная зелень с чесноком	+	
Ароматные грибы	+	
Вяленые томаты и базилик	+	
Креветка	+	
Лосось	+	
Маринованные огурчики	+	
Грецкий орех		+
Лисички с жареным луком		+







Наполнители изготовлены из натуральных компонентов, удобны в применении на производстве, имеют длительный срок годности, обеспечивают выраженный вкус и аромат в готовом продукте и гармонично сочетаются с сыром.

Ключевым компонентом в создании уникального вкуса сыра и консистенции корочки является использование покрытий. Благодаря покрытию естественная влага сыров освобождается медленнее, а также предотвращается рост плесени в процессе созревания продукта.







Наименование	Характеристика
Латексное покрытие	Защитная композиция для покрытия сыров, представляет собой водную дисперсию винилацетата, предназначенную для обработки твёрдых и полутвёрдых сыров. Обладает всеми свойствами стандартного латексного покрытия, уменьшая усушку сыра, защищая корку от механических повреждений и образования плесени, а также имеет свои уникальные свойства.
Жидкий воск	Уникальное, новое покрытие на основе микрокристаллического воска. Позволяет сыру «дышать». Покрытие для сыра создаёт матовую и приятную на ощупь плёнку, которая подчёркивает изысканность вашего продукта. Сыр приобретает более натуральный и естественный вид.
Гель-клей	Покрытие для закрепления специй и пряностей на сырах, колбасах и мясных изделиях. Продукция имеет природное происхождение, безопасно при употреблении в пищу, содержит только натуральные компоненты. Полностью бесцветно.

Компания Алталакт предлагает разнообразные покрытия для сыров и имеет широкую гамму цветов латексных покрытий. Наши покрытия — это надёжная защита и идеальный вкус вашего сыра.

Закваски для кефирного напитка содержат молочнокислые микроорганизмы, характерные для традиционного кефира, а также дрожжи. Мы предлагаем несколько вариантов заквасок, различающихся по видовому составу дрожжевой микрофлоры. Дрожжи Saccharomyces способствуют активному образованию углекислого газа и придают напитку более выраженный, слегка щиплющий вкус.

Наименование	Культуры							
	Streptococcus thermophilus	Lactococcus lactis	Lactococcus cremoris	Lactococcus lactis biovar diacetylactis	Leuconostoc mesenteroides cremoris	Debaryomyces hansenii	Kluyveromyces marxianus	Saccharomyces
KEFIR S	*	*	*	*	*	*		
KEFIR S-M	*	*	*	*	*	*	*	
KEFIR S-BL	*	*	*	*	*/*	*		
KEFIR G	*	*	*	*	*		*	
KEFIR G-M	*	*	*	*	*		*	
KEFIR G-BL	*	*	*	*	*/*	*		*
DH-M						*		
KL-M							*	



Закваски KEFIR S, KEFIR S-M и KEFIR S-BL придают готовому продукту мягкий вкус и густую, однородную консистенцию. Использование закваски KEFIR S-M позволяет получить напиток с лёгким фруктовым ароматом благодаря действию дрожжей Kluyveromyces marxianus.

Напитки, выработанные с использованием заквасок KEFIR G, KEFIR G-M, KEFIR G-BL, имеют более питьевую консистенцию и более яркий вкус.

Для создания уникального продукта, усиления некоторых характеристик вкуса и консистенции мы предлагаем отдельно дрожжи Debaryomyces hansenii, Kluyveromyces marxianus.

Для разных способов производства творога подбирают закваски с определённым видовым составом микроорганизмов. Производство творога на автоматизированной линии предусматривает получение плотного сгустка и всплытие калье на поверхность в процессе отваривания. Всплытию сгустка способствует углекислый газ, образующийся в процессе ферментации лактозы штаммами Lc.diacetylactis и Leuconostoc.

С целью сокращения времени сквашивания при производстве творога рекомендуем использовать мезо-термофильные закваски. Эти закваски также используют для мягких и полутвёрдых сыров с низкой температурой второго нагревания.



Серия MH (Lc.lactis, Lc.cremoris)	MH	MH-M	MH-BL	MH-BG
Серия MA (Lc.lactis, Lc.cremoris, Lc.diacetylactis)	MA	MA-M	MA-BL MA-2-BL MA-3-BL MA-4-BL	
Серия MAG (Lc.lactis, Lc.cremoris, Lc.diacetylactis, Leuconostoc)	MAG	MAG-M	MAG-BL	MAG-BG
Серия MTC (Lc.lactis, Lc.cremoris, Lc.diacetylactis, Str.thermophilus)	MTC	MTC-M MTC-L-M		

Закваски серии MTA для сметаны обеспечивают густую глянцевую консистенцию и выраженный сливочный вкус и аромат. Варианты MTA-3, MTA-5, MTA-3-BL, MTA-5-M, MTA-3-BG, MTA-5-BG не содержат газообразующие микроорганизмы.

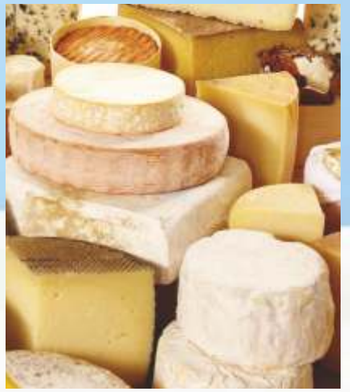


Серия MTA	MTA-2 MTA-6	MTA-2-M MTA-6-M	MTA-6-BL	
	MTA-3 MTA-5	MTA-5-M	MTA-3-BL	MTA-3-BG MTA-5-BG

Компания АлтаЛакт предлагает молокосвёртывающие, липолитические, сахаролитические и другие ферменты. Эти ингредиенты осуществляют свёртывание молока, помогают ускорить процессы созревания сыра и разложения лактозы, что позволяет создавать высококачественные продукты с определёнными функциональными свойствами.

Наименование	Характеристика	Активность, IMCU	Химозин/ пепсин
CAGLIODORO L 1000	натуральный жидкий телячий	1000	95/5
CAGLIODORO P 1000	натуральный сухой телячий	1000	98/2
DOROLASE L 220	жидкий микробиальный	220	100
DOROLASE P 2200	сухой микробиальный	2200	100
DOROLASE P 1100	сухой микробиальный	1100	100
CHYMOSINE P 2200	сухой ферментативный	2200	100
CHYMOSINE L 1000	жидкий ферментативный	1000	100
CHYMOSINE L 600	жидкий ферментативный	600	100
CRAVOR A	паста из желудков ягнят	110	80/20
CRAVOR C	паста из желудков козлят	110	80/20
CRAVOR V	паста из желудков телят	110	80/20
LISOZYME	лизоцим из яичного белка	45.000 FIP/mg	
DELAT	лактаза		





Пастообразные молокосвёртывающие ферменты обладают высокой липолитической активностью. Использование ферментов не только улучшает текстуру сыров и других молочных продуктов, но и способствует получению широкой гаммы ароматов и насыщенности вкусовых оттенков.

Для ускорения созревания сыров, улучшения консистенции, вкуса и аромата, защиты от патогенной микрофлоры возможно применение дополнительных культур.

Мезофильная палочка Lactobacillus rhamnosus обладает высокой протеолитической активностью. Мы рекомендуем использовать RAM для ускорения созревания различных сыров. Пропионовокислые бактерии используют при производстве сыров Маасдам, Эмменталь. Наши культуры серии PROPIONIC обеспечивают высокий уровень газообразования, крупные, равномерно распределенные по всей массе головки глазки. Монокультуры G-BL, G-2-BL мы предлагаем использовать для усиления вкуса и аромата в полутвёрдых сырах с низкой температурой второго нагревания.





Наименование	Культуры						
	Lactobacillus rhamnosus	Lactobacillus plantarum	Debaryomyces hanseniі	Kluyveromyces marxianus	Leuconostoc mesenteroides	Lactococcus lactis biovar diacetylactis	Propionibacterium shermanii
RAM	*						
Propionic							*
DH			*				
KL				*			
PROTECT	*	*					
G-BL					*		
G-2-BL					*	*	

В совокупности закваски, ферменты и другие ингредиенты способны улучшить и разнообразить ассортимент молочных продуктов. Стабильное качество и отличительные вкусовые характеристики сметаны, ряженки, йогурта, творога, сыров способны привлечь и удержать потребителя. Мы поможем вам сделать эти продукты по-настоящему уникальными и востребованными на рынке.

Закваски для сыров

Закваски АлтаЛакт для мягких, полутвёрдых и твёрдых сыров позволяют создавать уникальные сыры с характерным вкусом и ароматом. Они способствуют формированию изысканных вкусовых нот и насыщенных текстур, делая ваш продукт незаменимым на столе гурманов. Закваски серий CHEDDAR, TB-05, MV предназначены для полутвёрдых сыров с низкой температурой второго нагревания. В серии MTHL можно подобрать закваски для сыров как с низкой, так и с высокой температурой второго нагревания; для сыров типа «паста филата» — закваски серий MOZZAR-T, TH-SOFT. Для белых сыров рекомендуем использовать закваски серии FETA.

Серия MTHL	MTHL-2	MTHL-M MTHL-2-M MTHL-3-M MTHL-4-M MTHL-5-M MTHL-6-M	MTHL-BL MTHL-2-BL MTHL-3-BL MTHL-4-BL MTHL-5-BL MTHL-6-BL MTHL-7-BL
Серия CHEDDAR	CHEDDAR	CHEDDAR-M	CHEDDAR-BL
Серия FETA	FETA	FETA-M	FETA-BL FETA-2-BL
Серия TB	TB-05	TB-05-M TB-10-M	TB-05-BL
Серия MOZZAR-T	MOZZAR-T MOZZAR-T-2 MOZZAR-T-3	MOZZAR-T-M MOZZAR-T-4-M	MOZZAR-T-BL
Серия TH-SOFT	TH-SOFT		TH-SOFT-BL
Серия MV	Серия MV		MV-BL MV-2-BL MV-3-BL MV-4-BL MV-5-BL







Серия МТС — это еще одна серия заквасок для полутвёрдых сыров с низкой температурой второго нагревания. Закваски серии МТС представлены в широком ассортименте вариантов, отличающихся составом молочнокислых микроорганизмов, а также удельным весом каждого вида в общей массе смеси культур. Некоторые закваски этой серии содержат аромато- и газообразующие культуры Lc.diacetylactis, Leuconostoc. Эти закваски особенно часто используют для сыров «российской» и «голландской» группы.





Наименование	Культуры				
	Streptococcus thermophilus	Lactococcus lactis	Lactococcus cremoris	Lactococcus lactis biovar diacetylactis	Leuconostoc mesenteroides cremoris
МТС	*	*	*	*	
МТС-М	*	*	*	*	
МТС-L-M	*	*	*	*	*
МТС-XL-M	*	*	*		
МТС-2-BL (полутвердые)	*	*	*		
МТС-3-BL (Пекорино)	*	*	*		
МТС-4-BL (Фонталь)	*	*	*		
МТС-5-BL (мягкие сыры)	*	*	*		
МТС-6-BL (Монтазио)	*	*	*		
МТС-7-BL (полутвердые)	*	*	*		

Каждая закваска содержит уникальные штаммы, подобранные с учётом вкусовых и текстурных особенностей конкретных сыров, что помогает формировать стабильный продукт с ярким, выразительным характером.

Используйте наши закваски, чтобы добавить эксклюзивности вашим сырам и привлечь новых клиентов.

Закваски для сыров

Закваски серий TH-HARD, PALERMO мы рекомендуем для выдержанных сыров с высокой температурой второго нагревания. Основу этих заквасок составляют Lb.helveticus и Str.thermophilus. Несмотря на то, что остальные лактобациллы имеют незначительный удельный вес в общей смеси культур, они оказывают значительное влияние на вкус и консистенцию сыра.

Серия	Вариант		
Серия TH-HARD	TH-HARD	TH-HARD-M	
Серия PALERMO			PALERMO-BL PALERMO-2-BL PALERMO-3-BL PALERMO-4-BL



Наименование	Культуры				
	Streptococcus thermophilus	Lactobacillus helveticus	Lactobacillus bulgaricus	Lactobacillus lactis	Lactobacillus casei
TH-HARD	*	*	*		
TH-HARD-M	*	*		*	
PALERMO-BL	*	*	*		
PALERMO-2-BL	*	*		*	
PALERMO-3-BL	*	*			
PALERMO-4-BL	*	*		*	*



Мы предлагаем различные варианты заквасок для выдержанных сыров, чтобы специалисты предприятий могли изготовить сыр, максимально соответствующий предпочтениям потребителей.

