

CHR HANSEN

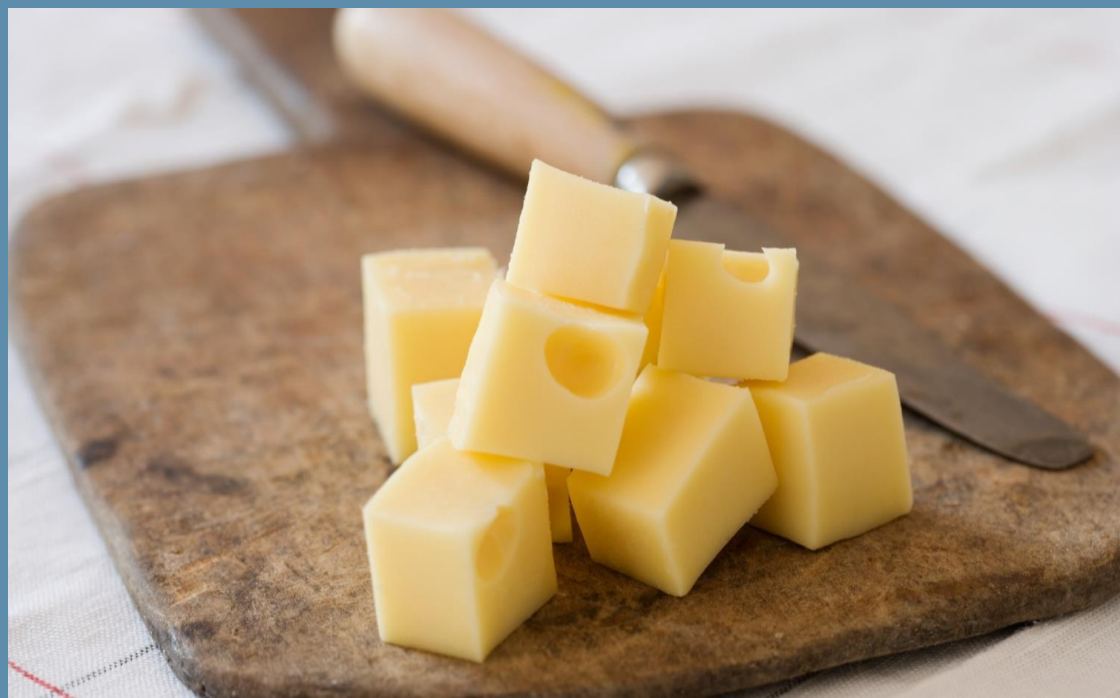
Improving food & health



Oferta Chr. Hansen dla małych przetwórni mleka

Jan Szpiek

Warszawa 2015





AGENDA

Szczepionki do fermentacji zasadniczej
Szczepionki wspomagające dojrzewanie serów
Podpuszczki



Flora Danica



LD - Culture

- ▼ Szczepionka mezofilna Typu LD
- ▼ Charakterystyka:
 - ▶ Wysoka ilość produkowanego aromatu i CO₂
 - ▶ Delikatny świeży smak produktów
 - ▶ Niski stopień ukwaszania podczas przechowywania
 - ▶ Powolny proces ukwaszania (temp. fermentacji: 22-30° C)
- ▼ Zalecana do produktów :
 - ▶ Twarogów
 - ▶ Serów typu continental (Gouda, Edam, Salami, Tylżycki)
 - ▶ Serów miękkich (Camembert, Blue)
 - ▶ Śmietany i napojów fermentowanych



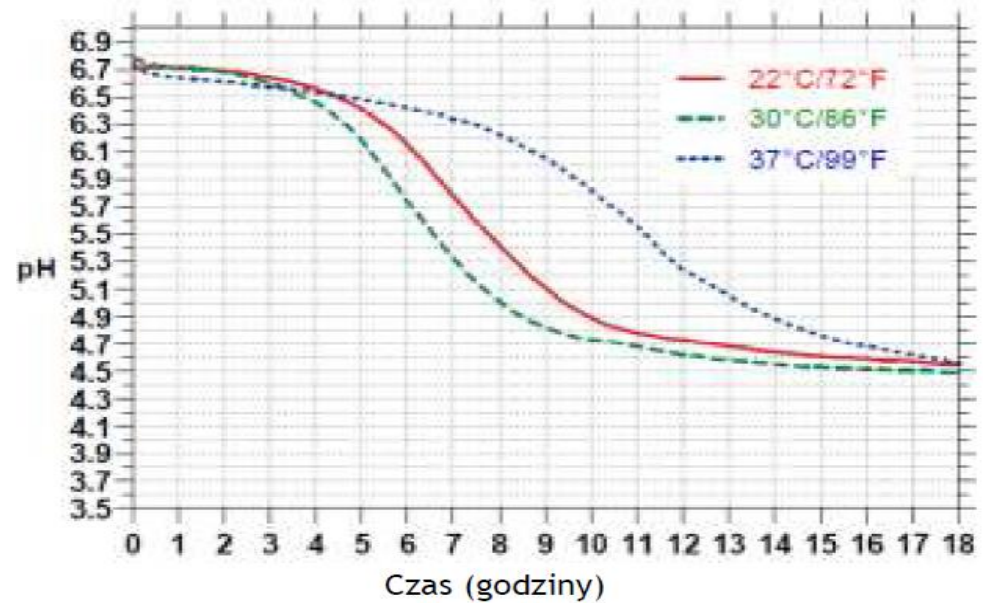
Flora Danica



LD - Culture

▼ Opakowania:

- ▶ Liofilizowane (przechowywanie w -18°C):
- ▶ 50u - 500 l mleka przerobowego
- ▶ 200u - 2000 l mleka
- ▶ 500u - 5000 l mleka





CHN -19



LD - Culture

- ▼ Szczepionka mezofilna Typu LD
- ▼ Charakterystyka:
 - ▶ Wysoka ilość produkowanego aromatu i CO₂
 - ▶ Lekko kwaskowy i orzeźwiający smak produktów
 - ▶ Wysoki stopień ukwaszania podczas przechowywania
 - ▶ Szybki proces ukwaszania (temp. fermentacji: 22-30 °C)
- ▼ Zalecana do produktów :
 - ▶ Twarogów
 - ▶ Serów typu continental (Gouda, Edam, Salami, Tylżycki)
 - ▶ Serów propionowych (Ementaler Maasdam)
 - ▶ Napojów fermentowanych



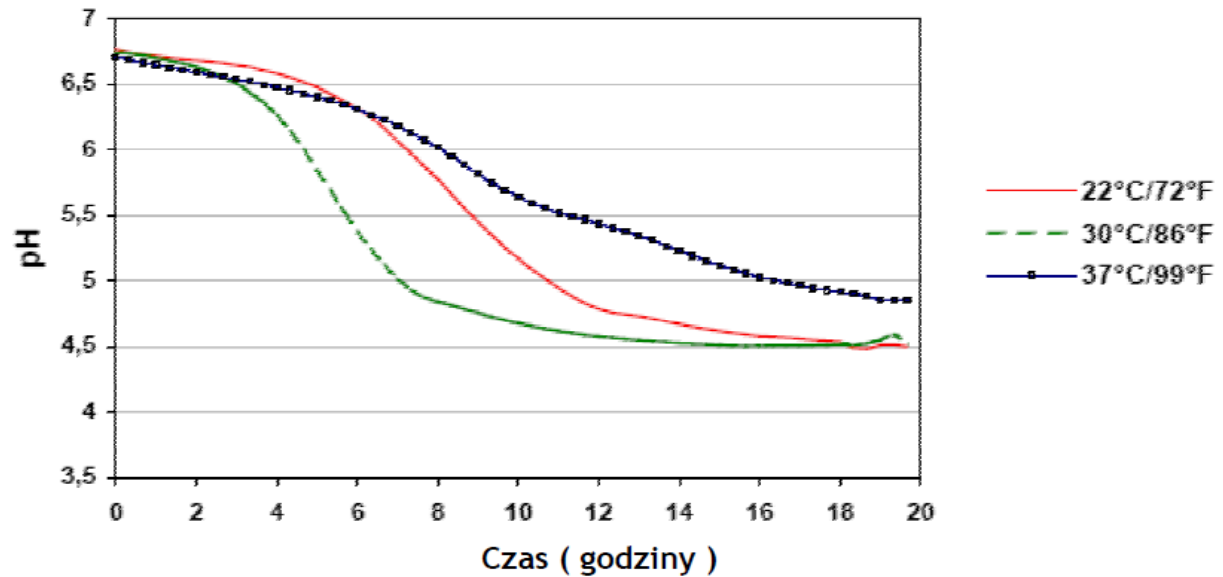
CHN-19



LD - Culture

▼ Opakowania:

- ▶ Liofilizowane (przechowywanie w -18°C):
- ▶ 50u - 500 l mleka przerobowego
- ▶ 200u - 2000 l mleka
- ▶ 500u - 5000 l mleka





CHN -11



- ▼ Szczepionka mezofilna Typu LD
- ▼ Charakterystyka:
 - ▶ Wysoka ilość produkowanego aromatu i CO₂
 - ▶ Lekko kwaskowy i orzeźwiający smak produktów, łagodniejszy niż CHN-19
 - ▶ Wysoki stopień ukwaszania podczas przechowywania
 - ▶ Średnie tempo ukwaszania (temp. fermentacji: 22-30° C)
- ▼ Zalecana do produktów :
 - ▶ Twarogów
 - ▶ Serów typu continental (Gouda, Edam, Salami, Tylżycki)
 - ▶ Serów propionowych (Ementaler Maasdam)
 - ▶ Serów miękkich
 - ▶ Napojów fermentowanych



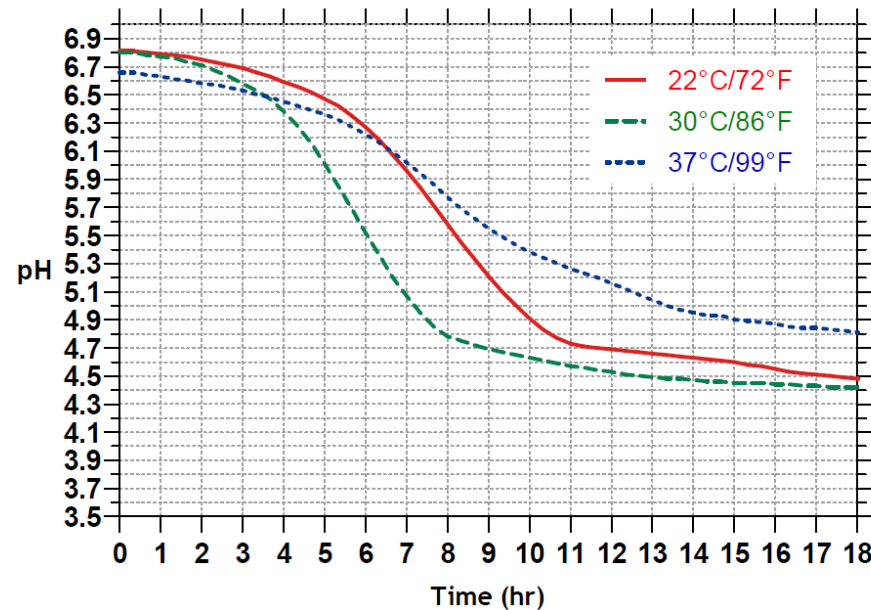
CHN-11



LD - Culture

▼ Opakowania:

- ▶ Liofilizowane (przechowywanie w -18°C):
- ▶ 50u - 500 l mleka przerobowego
- ▶ 200u - 2000 l mleka
- ▶ 500u - 5000 l mleka





R-700 seria



- ▼ Szczepionka mezofilna homofermentatywna Typ 0
- ▼ Charakterystyka:
 - ▶ Nie produkuje aromatu i CO_2
 - ▶ Lekko kwaskowy i orzeźwiający smak produktów
 - ▶ Niski stopień ukwaszania podczas przechowywania
 - ▶ Szybkie tempo ukwaszania (temp. fermentacji: 22-37° C)
- ▼ Zalecana do produktów :
 - ▶ Serków cottage
 - ▶ Serów typu Cheddar
 - ▶ Serów typu White (Feta, Sery solankowe)



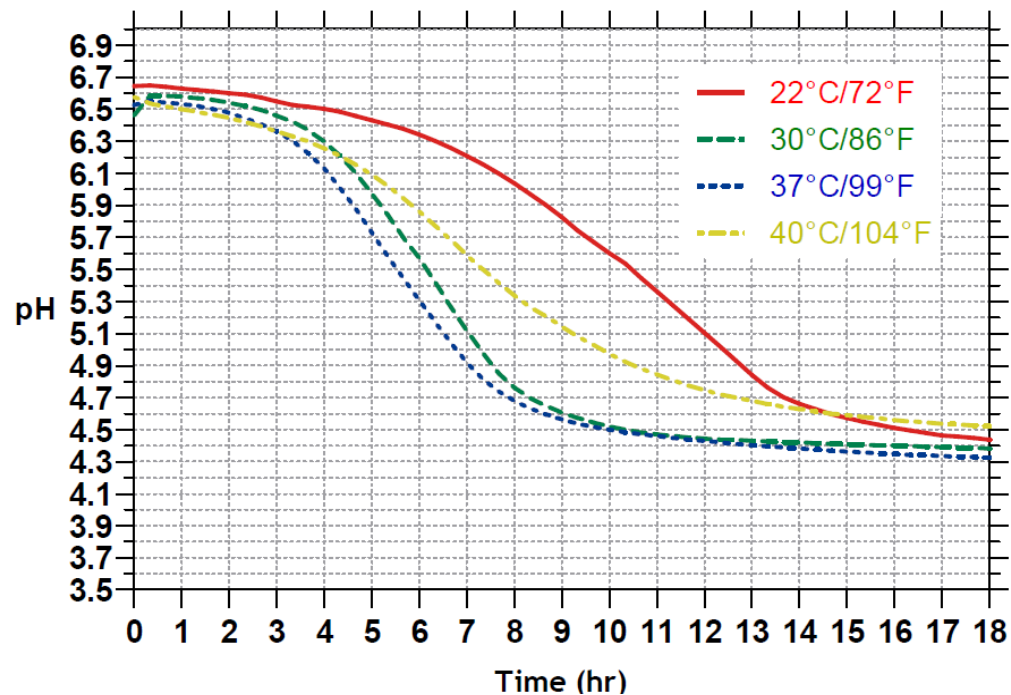
R - 700 seria



O - Culture

▼ Opakowania:

- ▶ Liofilizowane (przechowywanie w -18°C):
- ▶ 50u - 500 l mleka przerobowego
- ▶ 200u - 2000 l mleka
- ▶ 500u - 5000 l mleka





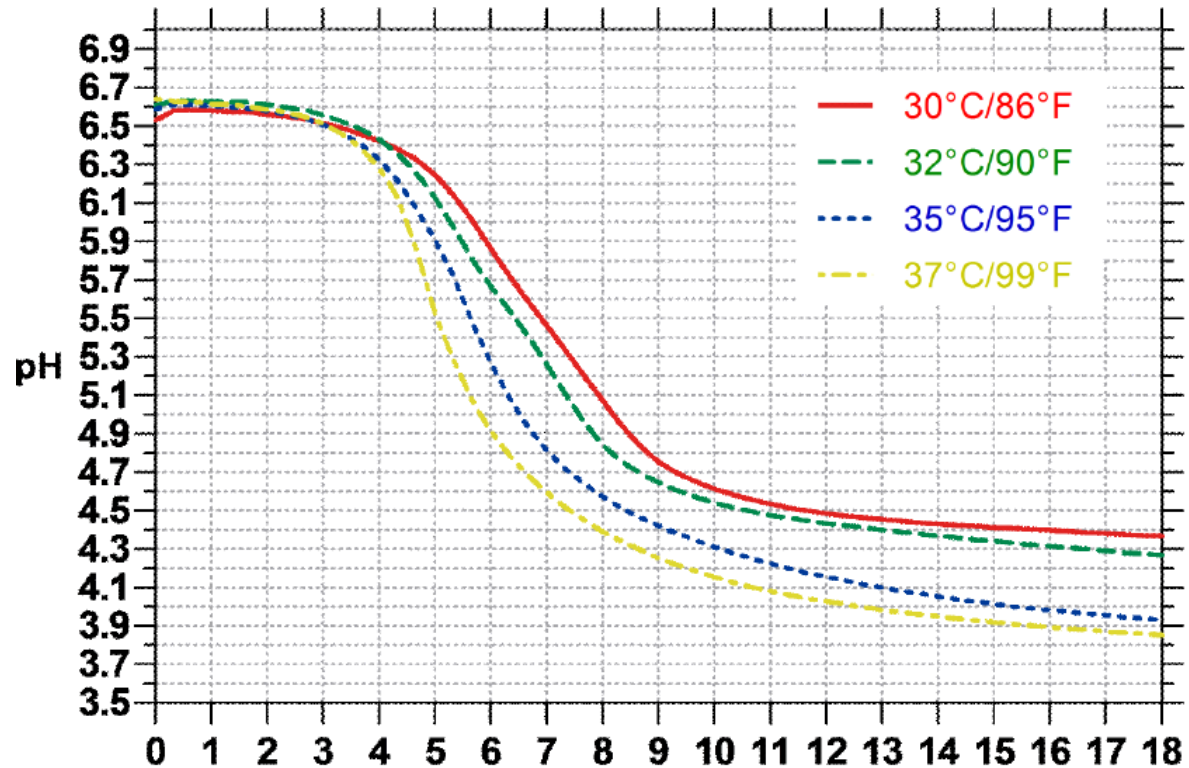
WhiteDaily - 40,41,42,50,51

- ▼ Szczepionka mezotermofilna homofermentatywna
- ▼ Charakterystyka:
 - ▶ Nie produkuje CO₂
 - ▶ Bogaty charakterystyczny smak produktów
 - ▶ Szybkie tempo ukwaszania (temp. fermentacji: 30-37°C)
- ▼ Zalecana do produktów :
 - ▶ Serów typu Feta
 - ▶ Serów typu WBC





- ▼ Opakowania:
 - ▶ Liofilizowane (przechowywanie w -18°C):
 - ▶ 50u -500 l mleka





STI -12,13,14



- ▼ Szczepionka termofilna homofermentatywna
- ▼ Charakterystyka:
 - ▶ Nie produkuje CO₂
 - ▶ Charakterystyczny smak produktów
 - ▶ Szybkie tempo ukwaszania (temp. fermentacji: 35-43°C)
- ▼ Zalecana do produktów :
 - ▶ Serów typu Mozzarella
 - ▶ Serów typu Pizza
 - ▶ W połączeniu z innymi szczepionkami do różnych serów wysoko i średnio dogrzewanych

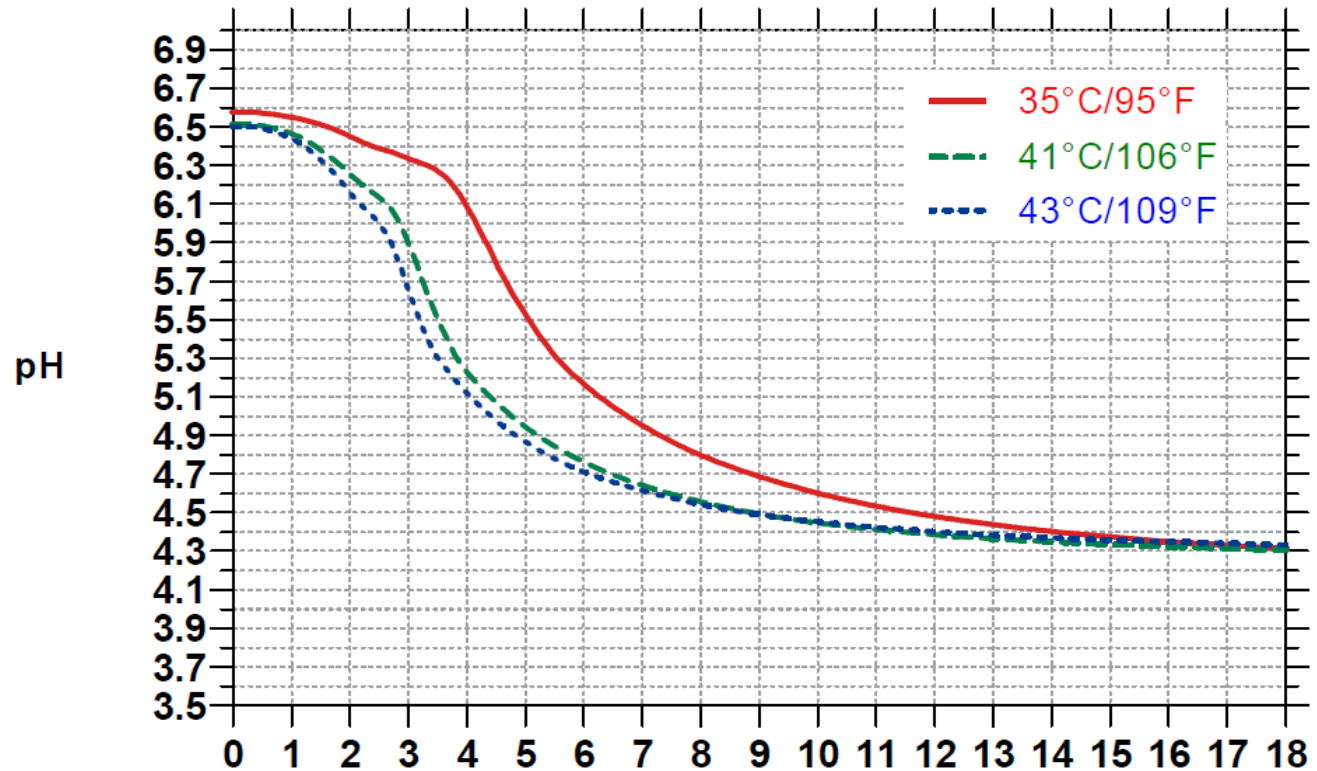


STI -12,13,14



▼ Opakowania:

- ▶ Liofilizowane (przechowywanie w -18°C):
- ▶ 50u -500 l mleka





Szczepionki wspomagające dojrzewanie serów

- ▼ STB-01 szczepionka termofilna
- ▼ Charakterystyka:
 - ▶ Nie produkuje CO₂
 - ▶ Łagodnie kwasząca, dająca charakterystyczny smak
 - ▶ Zalecana jako dodatek do serów wysoko dogrzewanych i serów miękkich
- ▼ LH-B02 szczepionka termofilna
- ▼ Charakterystyka
 - ▶ Nie produkuje CO₂
 - ▶ Poprawia smak i konsystencję sera
 - ▶ W połączeniu z innymi szczepionkami do różnych serów wysoko i średnio dogrzewanych





Szczepionki wspomagające dojrzewanie serów

- ▼ PS-1,4 bakterie kwasu propionowego
- ▼ Charakterystyka:
 - ▶ Produkuje dużą ilość CO₂
 - ▶ Dająca charakterystyczny słodkawy smak i duże oczka
 - ▶ Zalecana jako dodatek do serów typu Ementaler i Massdam
- ▼ Swing BL/BC
- ▼ Charakterystyka
 - ▶ Bakterie dojrzewania tlenowego
 - ▶ Nadają charakterystyczny smak i zapach oraz pomarańczowy kolor na powierzchni serów
 - ▶ Zalecane jako dodatek do serów typu Tylżycki, I





Szczepionki wspomagające dojrzewanie serów

- ▼ Swing PC - *Penicillium candidum* PCA-1, PCA-3
- ▼ Charakterystyka:
 - ▶ Bardzo biały porost
 - ▶ Silne właściwości odkwaszające i teksturujące
 - ▶ Zalecana do serów typu Brie i Camembert
- ▼ Swing PR- *Penicillium roqueforti* PR-1,3,4 PRG-3
- ▼ Charakterystyka
 - ▶ Dają zielony lub niebiesko-zielony porost
 - ▶ Nadają charakterystyczny smak i zapach
 - ▶ Zalecane do serów typu Roquefort





Propozycja podpuszczek

- ▼ Naturen Premium 145
- ▼ Charakterystyka:
 - ▶ Naturalna podpuszczka cielęca
 - ▶ Zalecane dozowanie 30-60 IMCU (0,4 ml) na 1 litr mleka
 - ▶ Opakowanie- kanister 5 litrów
- ▼ Hansen Sticks
- ▼ Charakterystyka
 - ▶ Czysta chymozyna cielęca
 - ▶ Zalecane dozowanie - 1saszetkana 50 litrów mleka
- ▼ Far- M Sticks
- ▼ Charakterystyka
 - ▶ Czysta chymozyna cielęca
 - ▶ Zalecane dozowanie - 1saszetkana 500 litrów mleka



Nasz Dystrybutor



Ul. Jesienna 91/93
42-200 Częstochowa

CHR HANSEN

Improving food & health

Dziękuję za uwagę