

## Cultivos Protectores SACCO

- Mezcla de cepas de mesofilos y termofilos.

### Cultivos Protectores SACCO Lyofast

LPR A

LR B

### Aplicación

Quesos, yoghurt, bebidas lácteas fermentadas, superficie de los quesos.

Quesos, yoghurt, bebidas lácteas fermentadas, superficie de los quesos.

Los cultivos **Protectores Lyofast LPR A y LR B** están formados por bacterias lácticas seleccionadas, vivas, que ayudan a controlar la presencia de microorganismos no deseables mediante un efecto antagónico; estos cultivos se presentan en estado liofilizado, tratamiento que permite un manejo sencillo para su aplicación en derivados lácteos como los quesos a escala industrial. El efecto antagónico a los microorganismos contaminantes se refiere a que:

- Producen bacteriocinas que inhiben el crecimiento de microorganismos indeseables,
- Producen ácidos orgánicos con efecto inhibitor,
- Compiten por los nutrientes esenciales,
- Interfieren con el desarrollo de otros microorganismos no deseados.

#### Propiedades:

- Se multiplican produciendo pequeñas cantidades de ácido láctico,
- Sobreviven durante la vida de anaquel del producto, sin importar las condiciones de almacenamiento (pH, temperatura, acidez del queso, concentración de sal, etc.),
- No interfieren con el desarrollo normal de otros cultivos, utilizados en los procesos de elaboración de diversos tipos de queso, por tanto no afectan sus propiedades organolépticas (sabor, aroma, textura, etc.)
- Pueden sobrevivir en altas concentraciones en los quesos, sin interferir con el proceso de maduración, otorgando además, importantes mejorías en el producto final.

#### Propiedades adicionales:

- Reducen el efecto del manchado en los quesos (fermentación de galactosa),
- Producción de aroma,
- Reducen los defectos en la superficie del producto (agrietamiento).

Los cultivos protectores inhiben el crecimiento de bacterias indeseables (Pseudomonas, levaduras, hongos, clostridia, lactobacilos heterofermentativos) al consumir antes los nutrientes que necesitan para crecer; esta capacidad depende de la cepa de la bacteria y del grado de contaminación de la leche o formulación para el queso.

\*Contáctenos con gusto nuestros Asesores Técnicos le apoyarán en la mejor elección del cultivo y otros coadyuvantes del proceso para obtener el mejor de los resultados en su producto.