

# FERMENTI LATTICI, ENZIMI E COAGULANTI

IT  
AAE 080 8  
CE

# Dairy and Food

VIA DEGLI ARTIGIANI 20/C  
40024 CASTEL SAN PIETRO TERME ( BO)  
TEL. E FAX +39 051.941523  
MAIL: [info@dairyandfood.it](mailto:info@dairyandfood.it)  
[www.dairyandfood.it](http://www.dairyandfood.it)



## CHI SIAMO

**DAIRY AND FOOD s.r.l.** è una società in grado di assicurare le migliori soluzioni a livello qualitativo e tecnologico per l'industria lattiero casearia e alimentare.

Il nostro portfolio prodotti comprende:

- **Starter lattici** concentrati per formaggi, yogurt e prodotti fermentati;
- **Colture di maturazione**;
- **Coagulanti** di origine animale, microbica, vegetale e Chimosina per fermentazione;
- **Colture di Bioprotezione**;
- **Coadiuvanti tecnologici**;
- **Additivi alimentari**;
- **Proteine del latte**;
- **Trattamenti di superficie per formaggio.**

Per garantire un continuo miglioramento dei processi di produzione, la **personalizzazione** delle miscele ad inoculo diretto nel latte che vi proponiamo è la strada giusta per perseguire i risultati più efficienti.

Particolare cura per miscele di fermenti lattici che possano accelerare la maturazione e di conseguenza la messa in commercio del formaggio.

Studio delle varie fasi del processo di trasformazione, per consigliare le migliori tecnologie a livello qualitativo e di ottimizzazione dei costi.

*Tanti ingredienti, una sola squadra,  
Il nostro presente sarà il vostro futuro!*

Dairy and Food

## PERCHE' SCEGLIERE NOI?

Ci siamo distinti negli anni per la competenza e professionalità e la nostra vocazione alla consulenza ci porta a seguire il cliente dalle richieste di prodotto più semplici fino alle problematiche sulle linee di prodotto industriali.

- ⇒ CONSULENZA
- ⇒ PROFESSIONALITA'
- ⇒ COMPETENZA
- ⇒ SERIETA'
- ⇒ CAPACITA'
- ⇒ DISPONIBILITA'

Individuazione delle problematiche di prodotto

Studio preliminare delle soluzioni più adatte al cliente

Pianificazione delle azioni correttive sul processo

Test in laboratorio delle soluzioni disponibili

Assistenza presso il cliente per applicazione soluzioni

Valutazione soluzioni

Assistenza post vendita



# Dairy and Food

# I Fermenti Lattici:

Gli starter lattici sono molto importanti nei processi di caseificazione:

- Producono acidificazione, convertendo il lattosio in acido lattico;
- Contribuiscono alla decomposizione dei grassi e delle proteine del latte, incidendo sulla struttura e sullo sviluppo di aroma nei formaggi;
- Aiutano a determinare caratteristiche dei prodotti come ad esempio la presenza di occhiatura;
- In ogni caso, grazie al loro carattere acidificante, prevengono lo sviluppo di eventuale flora anti casearia.

## COLTURE MESOFILE (T ottimale di crescita $18 < T < 32^{\circ}\text{C}$ )

Una possibile suddivisione può essere fatta in base alla tipologia di fermentazione dei citrati

Colture O (omofermentanti)



*Lactococcus lactis subsp. lactis* e *Lactococcus lactis subsp. cremoris*, convertono il lattosio in acido lattico e vengono utilizzati qualora si voglia avere, a basse temperature, acidificazioni veloci. I citrati non fermentano pertanto non producono gas. Generalmente si tratta di colture lattiche singole ben definite.

Colture LD (eterofermentanti)



D



L

*Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis* (D) e *Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris* (L), sono colture lattiche multi specie non ben definite che contengono batteri che fermentano i citrati, determinando lo sviluppo di gas e la produzione di aroma.

Sia Diacetylactis che Leuconostoc possono trasformare i citrati in diacetile e  $\text{CO}_2$ .

La funzione del Leuconostoc è quella di metabolizzare i citrati in  $\text{CO}_2$ , diacetile e acetato ed inoltre è in grado di produrre gas metabolizzando il lattosio. La formazione di diacetile e acetato è invece molto importante per lo sviluppo di aroma.

*Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis* fermenta il citrato in maniera molto rapida, già da pH 6.20 mentre *Leuconostoc mesenteroides subsp. Cremoris* comincia a fermentare i citrati a pH di 5.60–5.50.

Una corretta e regolare fermentazione del citrato determina la formazione di una struttura molto omogenea nel formaggio; di contro una fermentazione molto spinta degli stessi può determinare difetti di occhiatura irregolare.

## COLTURE TERMOFILE (T ottimale di crescita 35 < T < 45 °C)

Comprendono le seguenti specie:

*Streptococcus thermophilus* (cocchi)  
(Bacilli)



*Lactobacillus Delbrueckii subsp. lactis*



*Lactobacillus Delbrueckii subsp. Bulgaricus* (Bacilli)



*Lactobacillus helveticus*



Cocchi e bacilli normalmente producono molta acidità quando sono fatti sviluppare insieme. Lo sviluppo di acidità è un ottimo indicatore della crescita del battere lattico.

*Streptococcus thermophilus* produce una piccolissima quantità di CO<sub>2</sub> che non è sufficiente ad alterare la caratteristica del formaggio; produce inoltre acido formico dal lattosio, necessario per la crescita dei lattobacilli; alcuni ceppi di streptococchi non sono in grado di fermentare il galattosio. L'accumulo di galattosio sulle produzioni di mozzarelle e paste filate, determina l'imbrunimento delle stesse causato dalla reazione di Maillard durante la cottura della pasta ad alte temperature; per ridurre questo problema, si è soliti ricorrere all'introduzione di *Lactobacillus helveticus*.

Di seguito riportiamo una tabella dove vengono elencate le principali caratteristiche dei batteri lattici più utilizzati:

NOME	TIPO E FORMA	T °C SVILUPPO	T °C OTTIMALE	CAPACITA' ACIDIFICANTE	CO <sub>2</sub> / AROMA	RESISTENZA SALE
<i>Streptococcus thermophilus</i>	Termofilo Cocco Omofermentante	30-50	40	+++	- / -	++
<i>Lactobacillus helveticus</i>	Termofilo Bacillo Omofermentante	22-54	42	+++	- / -	+++
<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i>	Termofilo Bacillo Omofermentante	22-52	44	+++	- / +	+++
<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis</i>	Termofilo Bacillo Omofermentante	18-50	40	++	- / -	+++
<i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i>	Mesofilo Cocco Omofermentante	10-38	28	++	- / -	++++
<i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i>	Mesofilo Cocco Omofermentante	10-32	28	++	- / -	++++
<i>Leuconostoc lactis biovar diacetylactis</i>	Mesofilo Cocco Eterofermentante	10-40	22	+	+ / +	+++
<i>Leuconostoc mesenteroides</i>	Mesofilo Cocco Eterofermentante	10-37	23	+	+ / +	++

## STARTER LATTICI

### Termofili Liofilizzati Diretti

Batteri lattici che hanno una temperatura ottimale di crescita compresa tra 35 °C e 42 °C .

NOME	COMPOSIZIONE	ROTAZIONI	FORMAGGI	ACIDIFICAZIONE	LATTE DI VACCA	LATTE DI CAPRA	LATTE DI PECORA	LATTE DI BUFALA	AROMA	GAS
<b>FORMAGGIO FRESCO</b>										
CRST	ST	1-2	Stracchino, Crescenza, Squacquerone	Media	++++	+	++	+++	+++	NO
STCR	ST	1-2	Stracchino	Media	++	++++	++++	+	+++	NO
XPK	Plantarum		Primo Sale	/	++++	++++	++++	++++	++++	NO
<b>FORMAGGIO A BREVE STAGIONATURA</b>										
CMP	ST	1-2	Caciotta morbida	Media	++++	++++	++++	+++	++++	NO
TA	ST	1-2	Caciotta/ Italice	Media	++++	++	++	++	+++	NO
LV	ST + LB	1-2	Formaggi pasta morbida	Media	++++	++++	++	+++	+++	NO
JTB	ST + LB	1-2	Caciotta morbida Morlacco	Veloce	++++	++++	++++	++++	++++	NO
TL	ST+LB	1-2	Tipo Taleggio, Caciotta morbida	Media Veloce	++++	++++	+++	+++	+++	NO
AS	ST+LB	1-2	Latteria, Pressato, Caciotta	Media	+++	++	+	+++	+++	NO
TLB	ST+LB	1-2	Caciotta, Latteria	Veloce	+++	+++	+++	++++	++++	NO
<b>FORMAGGIO A MEDIO-LUNGA STAGIONATURA</b>										
TLBH	ST+LB+LH	1-2	Allevo, Latteria	Veloce	++++	++	++	++	++++	NO
CS	ST+LH+L.La	1-2	Pecorino, Cotti, Semi Cotti	Veloce	++	+	++++	++++	++++	NO
SCC	ST+LH+L.La	1-2	Cotti, Semicotti Capra	Veloce	+	++++	++	++++	+++	NO
CSF	ST+LH+L.La	1-2	Pecorino, Formaggi cotti, Semi Cotti	Veloce	++	+	++++	++++	++++	NO
GRD	ST+LH	2-3	Formaggio Tipo Grana, Parmigiano	Molto veloce	+++++	+	++	+++	++++	NO
<b>PASTE FILATE</b>										
NOME	COMPOSIZIONE	ROTAZIONI	FORMAGGI	ACIDIFICAZIONE	LATTE DI VACCA	LATTE DI BUFALA	AROMA			
PF	ST	1-2-3-4-5-6	Pasta filata, Pizza cheese	Veloce	++++	+	++			
PFH	ST+Lh	1-2-3-4-5-6	Pasta filata, Provolone, Caciocavallo	Veloce	++++	+	+++			
PFD	ST+Md	1-2-3-4-5-6	Pasta filata	Veloce	++++	+	+++			
BF	ST	1-2-3-4-5-6	Pasta filata	Molto Veloce	+++	++++	++			
AGEROLA	ST	1-2	Pasta filata	Medio Veloce	++++		++			
<b>SEMI DIRETTO</b> Aiutano ad arricchire la flora batterica dei sieri o del latte di lavorazione per standardizzare al meglio le produzioni .										
SD	ST	1-2	Pasta filata	Veloce	+++++	/	/			
BSD	ST	1-2	Pasta filata	Veloce	++	++++	+++			
GRS	ST	1-2	Provolone, Caciocavallo	Veloce	+++++	++	+++			

**LEGENDA:**

ST = *Streptococcus thermophilus*

L.La = *Lactobacillus lactis*

Md = *Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis*

LB = *Lactobacillus Bulgaricus*

LI = *Lactococcus Lactis subsp. lactis*

LH = *Lactobacillus helveticus*

Lc = *Lactococcus lactis subsp. cremoris*

Lm = *Leuconostoc mesenteroides*

\*

## COLTURE SPECIALI

### Termofilo Pecorino Romano D.O.P.

Coltura lattica riconosciuta per la produzione di Pecorino Romano D.O.P., nei tempi e modi previsti dal disciplinare

NOME	APPLICAZIONE
PRS	Cod: PRC06—Azienda: 0601 Arricchimento scotte innesto produzioni Pecorino Romano D.O.P.

### Fermento per Pecorino Toscano D.O.P.

Coltura lattica riconosciuta dal Consorzio di Tutela del Pecorino Toscano D.O.P.

NOME	COMPOSIZIONE	APPLICAZIONE
PTD	Ll + Lc + ST	Produzioni di Pecorino Toscano D.O.P.

### Mesofili liofilizzati

Batteri lattici che hanno una temperatura ottimale di crescita a temperature < 32° C.

NOME	COMPOSIZIONE	ROTAZIONE	APPLICAZIONE	ACIDIFICAZIONE	LATTE DI VACCA	LATTE DI CAPRA	LATTE DI PECORA	AROMA	GAS
ME	Ll+ Lc + Lm	1-2	Tipo Castelmagno Roqueforti (acidificante)	Lenta	++++	++++	++++	+	+++
JC	Ll + Lc + Md	1-2-3-4	Cottage Cheese	Media	+++++	++++	+	++++	++
FL	Ll + Lc + Ld	1-2	Lattiche in genere, Burro, Quark, Spalmabili	Media	++++	++++	+	++++	+++
MM	Ll + Lc + Ld	1-2	Pecorino, Caciotte Morbide, Burro, Lattiche, Quark, Spalmabili	Veloce	+++	+++	+++++	++++	++
MP	Ll + Lc + Ld + Lm	4-5	Paste Gessate, Tipo Castelmagno, Tipo Quattrolo	Veloce	+++++	+++++	+++++	++++	+++
MA	Ll + Lc	1-2-3-4	Pecorino, Caciotte, Lattiche	Veloce	++	++++	+++++	++++	NO
PB	Ll + Lc + Ld + Lm	1-2	Burro, Lattiche, Spalmabili, Quark, Latti fermentati	Medio Veloce	++++	++++	+	++++	++++
MPX	Ll + Lc	4-5	Pecorino	+	+++	+++++	+	+++	+
LM	Lm		Gasogeno	/	+++++	+++++	+++++	++++	++++
HF	Ld + Lm		Gasogeno	Bassa	+++++	+++++	+++++	++++	++++

**LEGENDA:**

ST = *Streptococcus thermophilus*

L.La= *Lactobacillus lactis*

Md= *Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis*

LB= *Lactobacillus Bulgaricus*

LI= *Lactococcus Lactis subsp. lactis*

LH= *Lactobacillus helveticus*

Lc= *Lactococcus lactis subsp. cremoris*

Lm= *Leuconostoc mesenteroides*



## Miscele Liofilizzate

Miscele nate dalla nostra esperienza per garantire le migliori performance organolettiche ai vostri formaggi

NOME	COMPOSIZIONE	ROTAZIONI	FORMAGGI	LATTE DI VACCA	LATTE DI CAPRA	LATTE DI PECORA	LATTE DI BUFALA	AROMA	GAS
<b>ACIDIFICAZIONE LENTA</b>									
<b>SOCR</b>	<i>ST + LI + Lc</i>	1-2-3-4	Panna Acida Quark Spalmabile	++++	++	+	+	++	NO
<b>CA</b>	<i>ST + Lc + LI</i>	1-2-3-4	Casu Axedu Cagliata	++	++	++++	++	+	/
<b>FT</b>	<i>ST + Lc + LI + LB</i>	1-2-3-4	Tipo Feta Pecorino	++++	++++	++++	++	++++	+
<b>ACIDIFICAZIONE MEDIA</b>									
<b>SF</b>	<i>ST + Lc + LI + LH</i>	1-2	Fiore Sardo	+	++	++++	++	+++	NO
<b>TMP</b>	<i>ST + LB + LI + Lc</i>	4-5	Latteria Caciotte Pecorino	++	++	++++	+++	++++	+
<b>MMS</b>	<i>ST + LI + Lc</i>	1-2	Pecorino Semi stagionato Latteria	+++	+++	++++	++	+++	NO
<b>FNT</b>	<i>ST + LI + Lc</i>	1-2	Tipo Fontina	++++	+	+++	+	++	++
<b>MA400X</b>	<i>LI + Lc + ST</i>	1-2	Caciotta Morbida Semistagionato Pecorino Latteria	++++	++++	++++	+++	+++	++
<b>GD</b>	<i>LI + LC + Md</i>	1-2	Tipo Gouda	++++	++	++	++	+++	+
<b>ACIDIFICAZIONE MEDIO-VELOCE</b>									
<b>MST</b>	<i>ST + LI + Lc</i>	1-2	Caciotta Latteria Pecorino	++	+++	++++	++	+++	+
<b>CSM</b>	<i>ST + L.la + Lc + LI</i>	1-2	Formaggio lunga stagionatura	++++	++++	++++	++++	++++	NO
<b>ACIDIFICAZIONE VELOCE</b>									
<b>LT</b>	<i>ST + Md</i>	1-2	Monte Veronese	++++	+	+	++	++++	+++
<b>CM</b>	<i>ST + LB + Md</i>	1-2	Caciotta	++++	++++	++++	++++	++++	++
<b>BST</b>	<i>ST + LB + LI + Lc</i>	1-2	Tipo Bastardo	++++	+++	++	++	+++	+++
<b>MTS</b>	<i>ST + LI + Lc</i>	1-2	Latteria Toscanello	++++	++++	++++	+	++	+
<b>TLH</b>	<i>ST + LI + Lc + LH</i>	1-2	Moliterno	++	++	++++	++	++++	NO
<b>TLBH</b>	<i>ST + LB + LH</i>	1-2	Allevo Stagionato	++++	+++	++++	+++	++++	NO
<b>TLBHO</b>	<i>ST + LB + LH + LM</i>	1-2	Allevo occhiato	++++	+++	++++	+++	++++	++++
<b>TH</b>	<i>ST + LH</i>	1-2	Gruyere	++++	++	++	++	++++	NO
<b>CLC</b>	<i>ST + LI + Lc</i>	1-2	Latte crudo	++++	++++	++++	++++	+	NO
<b>CO</b>	<i>ST + Md</i>	1-2	Formaggi occhiati	++++	+++	++	++	++	+++
<b>CO+</b>	<i>ST + Lm</i>	1-2	Formaggi occhiati	++++	+++	++	++	+++	++++
<b>TO</b>	<i>ST + Lm</i>	1-2	Toma occhiata	++++	++	+	+	++	+++

**LEGENDA:**

*ST = Streptococcus thermophilus*

*L.La = Lactobacillus lactis*

*Md = Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis*

*LB = Lactobacillus Bulgaricus*

*LI = Lactococcus Lactis subsp. lactis*

*LH = Lactobacillus helveticus*

*Lc = Lactococcus lactis subsp. cremoris*

*Lm = Leuconostoc mesenteroides*

Non trovi una miscela adatta alle tue produzioni? Contattaci, troveremo insieme una soluzione

Info e ordini: +39 051 941523—ordini@dairyandfood.it—www.dairyandfood.it

## Fermenti di bioprotezione

L'alternativa naturale all'utilizzo di antimuffa. Questi batteri non vanno dichiarati in etichetta ed aiutano a prevenire lo sviluppo di flora batterica indesiderata

NOME	APPLICAZIONI	EFFICACIA
<b>LIEVITI E MUFFE</b>		
MBXPK	Stracchino	++++
MCP	Yogurt	++++
BIOPRO LM	Formaggio media stagionatura	++++
XPK	Formaggi freschi	++++
<b>CLOSTRIDI</b>		
BIOPRO EC	Formaggio Stagionato	++++

## Fermenti per Yogurt e Latti fermentati

Gamma che vi permette di produrre diverse tipologie di yogurt e latti fermentati a seconda della viscosità che volete ottenere ed al grado di dolcezza del vostro prodotto finito.

NOME	COMPOSIZIONE	ACIDIFICAZIONE	VISCOSITÀ	GUSTO	YOGURT DA BERE	COAGULO COMPATTO	COAGULO ROTTO	YOGURT CAPRA
YC1	ST + Lb	Veloce	+++++	Extra Dolce	+	++++	+++	++
YC2	St + Lb	Media	++++	Extra Extra Dolce	+	+++	+++++	++++
YC3	St + Lb	Molto Veloce	+++++	Dolce	+	++	+++++	+
YC4	St + Lb	Media	++++	Molto Dolce	+	++	+++	+
YC5	St + Lb	Media	+++	Extra Dolce	+	++	+++	+
YC6	St + Lb	Molto Veloce	+	Tradizionale	++	++	++	+
YCP	St + Lb	Veloce	++++	Extra Dolce	++	++++	++++	+++++
GSY	St+ Lb	Molto Veloce	+++++	Yogurt Greco	/	+++++	+	+++++
YT	St	Molto Veloce	+++++	Produttore EPS	+	+++++	+++++	+++++
YB2	ST,Lb	Media	++	Dolce	+++	+	+	+++
YB1	ST,Lb, La, Bl	Media	++	Dolce	+++	+	+	+++
<b>KEFIR</b>								
KD	Miscela per Kefir dal gusto dolce							
KN	Miscela pe kefir dal gusto tradizionale							
KDT	Miscela pe kefir dal gusto intenso							
KRS	Miscela per utilizzo semi diretto							

## Fermenti per latti-matrici vegetali

Qualora abbiate necessità di implementare prodotti a base di materia prima non animale, disponiamo di miscele mirate di fermenti da yogurt LACTOSE-FREE per le vostre produzioni.



## Colture e miscele di maturazione

Sono miscele che permettono di accelerare la maturazione delle produzioni lattiero casearie. Aiutano a migliorare il profilo organolettico del formaggio.

NOME	APPLICAZIONE	CARATTERISTICHE
MIXP1	Formaggi Ovini, Vaccini, Caprini	Anticipo Maturazione, Riduzione dell'amaro
MIXP2	Formaggi Ovini, Vaccini, Caprini	Crosta Fiorita
EMMENTAL	Formaggi Vaccini, Caprini	Nota dolce, Occhiatura da propionico
PS	Formaggi vaccini, ovini, caprini	Propionibacterium
MLT	Formaggi Ovini, Vaccini, Caprini	Note sulfuree, miglioramento qualità organolettiche
MDL	Paste Filate	Miglioramento qualità organolettica paste filate
PSL	Tipo Brie	Miscela per tipo brie
MCB	Camembert	Miscela pronta per produzione tipo Camembert
MX	Roqueforti	Miscela per erborinati
DE	Roqueforti	Miscela per erborinati

## Muffe

Colture per la maturazione della superficie

**PENICILLIUM CANDIDUM** (Penicillium camemberti): utilizzato per formare la tipica copertura bianca in superficie di formaggio tipo Brie e Camembert. Presenta diverse funzionalità:

- ◆ Consumo di acido lattico, con risalita del pH e sviluppo di aroma tipico;
- ◆ Promozione del processo di maturazione grazie alle proprietà proteolitiche che aiutano lo sviluppo dei tipici componenti aromatici;
- ◆ Crescita molto rapida e competizione con la crescita di muffe indesiderate;
- ◆ Alta tolleranza al sale (salatura a secco o in salamoia)
- ◆ Optimum di crescita tra 20 e 25 °C (in cella tra 10 e 14 °C)

NOME	BIANCO	VELOCITA'	SPESSORE	PROTEOLISI	LIPOLISI
CANDIDUM*	++	+++	+++	++	++
CANDIDUM V	+++	++++	+	+++	++

\* Anti Mucor

## GEOTRICHUM CANDIDUM :

- ◆ Superficie sottile, colore bianco
- ◆ Influenza l'aspetto della crosta, la struttura ed il gusto;
- ◆ Neutralizza l'acidità in superficie consumando lattato, contribuendo allo sviluppo della struttura e stimolando la flora acido sensibile;
- ◆ Contribuisce a stabilizzare la crosta ed alla proteolisi (in maniera minore rispetto al Penicillium);
- ◆ Contribuisce a ridurre l'amaro e produce composti aromatici.
- ◆ Tre tipologie:
  - aspetto tipo lievito, scarso micelio e bassa attività proteolitica, colore crema
  - tipo intermedio
  - tipo muffa, colore bianco, alta proteolisi

NOME	ASPETTO	VELOCITA'	SPESSORE	PROTEOLISI	LIPOLISI
GE03	Intermedio	+++	++	++	++
GE05	Tipo muffa	+++++		++++	+
GE07	Tipo lievito	+	+	+	+

## Sali per Ricotta

I sali per ricotta aiutano la flocculazione delle proteine del siero e permettono di ottenere un prodotto soffice e "gentile". I nostri sali sono conformi al Reg. CE n. 1333/2008 e successive modifiche. Per il loro particolare utilizzo sono considerati Coadiuvanti Tecnologici e non vanno dichiarati in etichetta. I nostri Sali sono food grade e sono stati prodotti secondo specifiche tecniche proprietarie

NOME	DESCRIZIONE	APPLICAZIONE	CONFEZIONI
DAIRSAL P	Miscela di Sali in polvere per la flocculazione della ricotta	Ricotta da siero e da latte	Sacchi da 10 o 20 Kg
DAIRSAL	Miscela di sali per la flocculazione della ricotta	Ricotta da latte	5-12,5-25-1250 Kg
DAIRSAL+	Miscela di sali per la flocculazione della ricotta	Ricotta da siero	5-12,5-25-1250 Kg

## Coadiuvanti Tecnologici

Sono quei prodotti che non vengono utilizzati come ingrediente alimentare bensì vengono impiegati nella trasformazione dei prodotti alimentari per un determinato scopo all'interno del processo produttivo.

NOME	DESCRIZIONE	APPLICAZIONI	CONFEZIONI
DAIRCAL	Calcio cloruro 34%	Formaggi, Ricotta	5-12,5-25-1300 Kg
DAIRLACT	Acido Lattico 80%	Latte, Siero	25 Kg
GDL	Glucone Delta Lattone	Latte Standardizzazione pH	5-25 Kg
LPB	Complesso enzimatico per il controllo della flora batterica inquinante	Latte Formaggio Liquido di governo	2 Kg

## Standardizzazione

Qualora si abbia necessità di standardizzare le proprie lavorazioni, vi offriamo Proteine totali del latte da utilizzare direttamente nel latte e Sieroproteine da impiegare per le produzioni di Yogurt qualora si desideri migliorare la Viscosità e la lucentezza del prodotto.

NOME	DESCRIZIONE	APPLICAZIONE	CONFEZIONI
DMPC 85%	Total Milk Protein	Latte	5-8-20 Kg
DWP 50%	Siero Proteine	Yogurt	5-10 Kg

## Additivi

NOME	DESCRIZIONE	APPLICAZIONE	CONFEZIONI
E330	Acido Citrico Monoidrato	Latte, Siero	25 Kg
E1105	Lisozima Granulare	Latte	5 Kg
DAIRSORB E202	Sorbato Granulare	Formaggio	25 Kg

## Trattamenti di Superficie

NOME	DESCRIZIONE	APPLICAZIONE	CONFEZIONI
DAIRTRATT	Trattamento naturale formaggi	Crosta dei formaggi	5-10 Kg
DAIRNAT	Antimuffa a base di Pimaricina	Crosta dei formaggi	1 Kg

## Coagulanti

Coagulanti per la caseificazione. La gamma DAIREN comprende caglio Animale, Microbico, Vegetale, in forma liquida ed in polvere.

NOME	TIPOLOGIA	TITOLO	IMCU	CHIMOSINA / PEPSINA	COMPOSIZIONE / UTILIZZO	CONFEZIONI
<b>CAGLIO LIQUIDO DI VITELLO</b>						
DAIREN 1:10.000	Caglio Liquido Vitello	1:10.000	125	80/20		1-5-12-24 Kg
DAIREN 1:20.000	Caglio Liquido Vitello	1:20.000	215	80/20		1-5-12-24 Kg
DAIREN 1:20000 NB	Caglio Liquido Vitello	1:20.000	250	95/5		
DAIREN 1000 NB	Caglio liquido senza benzoato	1:100.000	1000	95/5	Formaggi stagionati	1 Kg
<b>COAGULANTI NON ANIMALI</b>						
MICRODAIRY 20	Coagulante Microbico	1:20.000	220		Rizomucor Miehei Protease	12-24 Kg
MICRODAIRY 50	Coagulante Microbico	1:50.000	600		Rizomucor Miehei Protease	12-24 Kg
DAIREN VEGETAL	Caglio Liquido Vegetale	1:10.000			Estratto di Cardunculus Cynara	1-5 Kg
<b>CAGLIO DI AGNELLO E CAPRETTO</b>						
DCLC	Caglio Liquido di Capretto Filtrato	1:10.000			Formaggi di Pecora, di vacca, Provolone	1 Kg
DCA	Caglio in pasta di Agnello	1:10.000			Formaggi di Pecora, di vacca, Provolone	5-10-25 Kg
DCC	Caglio in pasta di Capretto	1:10.000			Formaggi di Pecora, di vacca, Provolone	5-10-25 Kg
DCAF	Caglio in pasta di Agnello Filtrato	1:10.000			Formaggi di Pecora, di vacca, Provolone	5-10-25 Kg
DCCF	Caglio in pasta di Capretto Filtrato	1:10.000			Formaggi di Pecora, di vacca, Provolone	5-10-25 Kg
<b>CAGLIO POLVERE</b>						
GRAN CAGLIO 1:100.000	Caglio polvere	1:100.000	900	95-5	Formaggi Stagionati	0,5-1 Kg
GRAN CAGLIO 1:115.000	Caglio polvere	1:115.000	1000	95-5	Formaggi Stagionati	0,5-1 Kg
GRAN CAGLIO 1:125.000	Caglio polvere	1:125.000	1250	95-5	Formaggi Stagionati	0,5-1 Kg

## Strumenti di misura e consumabili

Commercializziamo una vasta gamma di strumenti per le lavorazioni casearie:

- ◆ pH metri;
- ◆ Acidimetri;
- ◆ Reagenti per acidimetri;
- ◆ Soluzioni tamponi pH metro;
- ◆ Sonde per pH metri;
- ◆ Termometri;
- ◆ Igrometri;
- ◆ Termo igrometri
- ◆ Iniettori di Vapore.

## Assistenza Tecnica

Grazie all'esperienza maturata dai nostri tecnici, ed ad un continuo aggiornamento sulle problematiche inerenti la caseificazione, siamo in grado di supportarvi per una migliore definizione di processo, al fine di ottenere prodotti che vadano incontro alle vostre esigenze.

**Sito web:**

[www.dairyandfood.it](http://www.dairyandfood.it)

**Cercaci anche su Facebook e Twitter!**



DairyandFood



@DairyandFood





# Dairy and Food

Via degli Artigiani 20/C  
40024 Castel San Pietro Terme (BO)  
P.IVA e C.F.: 03481261208

Tel e Fax: +39 051.941523  
info@dairyandfood.it  
Pec: dairyandfoodsrl@pec.it  
www.dairyandfood.it  
ordini@dairyandfood.it