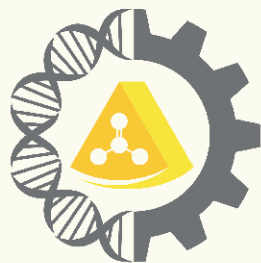




SIMPÓSIO TECNOLÓGICO



innovacheese

DATA:

21 de novembro de 2019

LOCAL:

Instituto de Laticínios Cândido Tostes
Juiz de Fora - MG

INSCRIÇÕES:

www.inovaleite.com

Organização:



Vamos discutir em Juiz de Fora - MG os assuntos mais atuais sobre produção de queijos no Brasil e no mundo? Não perca esta oportunidade. Faça logo sua inscrição.

Você possui alguma pesquisa ou tecnologia que possa ajudar a indústria de queijos no Brasil? Então venha participar do SayCheese Zone! Visite o site do evento. Faça logo sua inscrição.

SACCO Brasil produtos:

Culturas liofilizadas ou congeladas acidificantes:			
Cultura	Composição	Características	Principais aplicações
MO 032	<i>Lc. lactis</i> ssp. <i>lactis</i> , <i>Lc. lactis</i> ssp. <i>cremoris</i>	Temperatura ótima entre 22 e 34 °C Máxima de 42 °C. Produção de ácido mais lenta 032, mais rápida 046 e muito rápida no MWO	Queijos frescos, massa crua e semi cozida: Minas Padrão, Prato, Gouda, Bola, Cottage, Mofados, Petit Suisse, etc.
MO 046 MWO 040	<i>Lc. lactis</i> ssp. <i>lactis</i>	Média proteólise. Não produz gás	
MOT 096 EF	<i>Lc. lactis</i> ssp. <i>lactis</i> , <i>S. thermophilus</i> , <i>L. helveticus</i>	Temperatura ótima entre 30 e 37 °C Máxima de 43 °C. Produção de ácido rápida. Média proteólise Não produz gás	Queijos de massa semi cozida: Prato e variedades e etc.
MOS 066 B MOS 062 C MOS 064 C MOS 062 E MOS 064 E MOS 066 E	<i>S. thermophilus</i> , <i>Lc. lactis</i> ssp. <i>lactis</i>	Temperatura ótima entre 30 e 37 °C Máxima de 43 °C. Rápida produção de ácido. Percentual de <i>St. thermophilus</i> e velocidade de fermentação aumentam de “B” para “E”. Média proteólise Não produz gás.	Queijos frescos, massa crua e semi cozida: Minas Padrão, Prato, Gouda, Bola, Cottage, Mofados, Petit Suisse, etc.
MO 536 MO 538 MO 539	<i>Lc. lactis</i> ssp. <i>cremoris</i> , <i>Lc. lactis</i> ssp. <i>lactis</i>	Temperatura ótima entre 30 e 34 °C Máxima 43 °C. Rápida produção de ácido. Média proteólise. Não produz gás.	Queijos Azuis
ST 080 ST 082 ST 084 ST 086	<i>Streptococcus</i> <i>thermophilus</i>	Temperatura ótima entre 34 e 45 °C Máxima de 53 °C. Rápida produção de ácido. Baixa proteólise Não produz gás	Queijos frescos, cozidos e filados: Mussarela, Suíços e massa de Requeijão etc.
SH 092 F SH 096 F	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. helveticus</i>	Temperatura ótima entre 34 e 45 °C Máxima de 53 °C. Rápida produção de ácido. Média proteólise. Não produz gás	Queijos filados e cozidos: Mussarela, Provolone, Parmesão, Suíços e massa de Requeijão etc.
YH 092 E YHL 092 E*	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>L. helveticus</i> , <i>L. delbrueckii</i> ssp. <i>lactis</i> *	Temperatura ótima de 43 °C Máxima de 55 °C. Rápida produção de ácido. Média proteólise. Não produz gás	Queijos de massa semi cozida e cozida: Provolone, Parmesão, Suíços, Feta, etc.
LH 091	<i>L. helveticus</i>	Temperatura ótima entre 37 e 45 °C Máxima de 53 °C. Alta proteólise Alta produção de ácido	Parmesão e similares, Provolone, Reino, Suíços, etc.
LH 591	<i>L. helveticus</i>	Temperatura ótima entre 37 e 50 °C Cultura muito aromática e própria para preparo de soro-fermento	Parmesão e similares, Provolone

Culturas liofilizadas ou congeladas aromática:			
Cultura	Composição	Características	Principais aplicações
M 030 N M 036 L	<i>Lc. Lactis</i> ssp. <i>lactis</i> , <i>Lc. lactis</i> ssp. <i>cremoris</i> , <i>Lc. lactis</i> ssp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetyllactis</i> e <i>Leuconostoc</i> ssp.	Temperatura ótima entre 25 e 35 °C. Máxima de 39 °C. Lenta produção de ácido, média proteólise, boa produção de gás e diacetil.	Prato e variedades de mesa, Gouda Edam, queijos mofados, etc., Cremes, Manteigas e certos Leites Fermentados.
M 536 N M 538 N	<i>Lc. Lactis</i> ssp. <i>lactis</i> , <i>Lc. lactis</i> ssp. <i>cremoris</i> , <i>Lc. lactis</i> ssp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetyllactis</i> e <i>Leuconostoc</i> ssp.	Temperatura ótima entre 25 e 35 °C. Máxima de 39 °C. Lenta produção de ácido, média proteólise, boa produção de gás e diacetil.	Queijos Azuis
MS 064 CP	<i>S. thermophilus</i> , <i>Lc. lactis</i> ssp. <i>lactis</i> , <i>Lc. lactis</i> ssp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetyllactis</i>	Temperatura ótima entre 30 e 37 °C Máxima de 43 °C. Boa velocidade de produção de ácido. Média proteólise Boa produção de gás e diacetil	Queijos de massa semi cozida e cozida: Prato e variedades de mesa, Colonial, Gouda, Edam, Maasdam, mofados, etc.



SACCO Brasil produtos:

Culturas liofilizadas aromáticas:			
Cultura	Composição	Características	Principais aplicações
MT 096 FEN	<i>S. thermophilus</i> , <i>Lc. lactis</i> ssp. <i>lactis</i> , <i>Lc. lactis</i> ssp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i> , <i>L. delbrueckii</i> ssp. <i>lactis</i> , <i>L. helveticus</i> e <i>Leuconostoc</i> ssp.	Temperatura ótima entre 30 e 37 °C Máxima de 53 °C. Boa velocidade produção de ácido. Média proteólise Boa produção de gás e diacetil	Queijos de massa semi cozida e cozida: Prato e variedades de mesa, Gouda, Edam, Maasdam, Gruyère, etc.
LN 1	<i>Leuconostoc mesenteroides</i> .	Temperatura ótima entre 25 e 35 °C Máxima de 45 °C. Lenta produção de ácido, média proteólise, média produção de gás e boa diacetil	Prato e variedades de mesa, Gouda Edam, queijos mofados, etc., Cremes, Manteigas e certos Leites Fermentados
DWY 11	<i>Lactococcus lactis</i> ssp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i>	Temperatura ótima entre 22 e 32 °C Máxima de 42 °C. Lenta produção de ácido, média proteólise, média produção de gás e diacetil	Queijos frescos, Queijos moles, Prato e variedades de mesa, Gouda, Edam, queijos mofados, etc., Cremes, Manteigas e certos Leites Fermentados

Culturas de maturação e mofos:			
Cultura	Composição	Características	Principais aplicações
PB 1	<i>Propionibacterium freudenreichii</i> ssp. <i>shermanii</i>	Temperatura ótima entre 15 e 30 °C. Máxima de 54 °C. Alta produção de gás	Queijos de massa semi cozida e cozida: Gruyère, Emmental, Maasdam e etc.
SB 108	<i>Brevibacterium linens</i>	Temperatura ótima entre 25 e 30 °C Média/alta proteólise	Queijos de casca lavada: Raclette, Pont l'Éveque, Reblochon, etc.
GCA GCC	<i>Geotrichum candidum</i>	Temperatura ótima entre 12 e 25 °C Baixa proteólise	Queijos mofados e de casca lavada: Brie, Camembert, Raclette, Pont l'Éveque, Reblochon, etc.
KL 8	<i>Kluyveromyces lactis</i>	Temperatura ótima entre 15 e 37 °C	Queijos moles, Kefir, Kumys e etc.
PCV5	<i>Penicillium candidum</i>	Temperatura ótima entre 12 e 25 °C Atividade proteolítica média	Queijos de casca mofada: Camembert, Brie e etc.
PR N	<i>Penicillium roquefort</i>	Temperatura ótima entre 25 e 40 °C Cresce a baixas temperaturas Atividade proteolítica alta	Queijos Azuis e queijos de casca mofada

Culturas liofilizadas e congeladas para iogurtes, bebidas lácteas e leites fermentados:			
Cultura	Composição	Características	Principais aplicações
Y 430 A Y 438 A Y 439 A	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i>	Temperatura ótima de 43 °C Alta viscosidade Baixa pós acidificação	Iogurtes firmes e batidos com sabor e aroma muito suaves
Y 450 B Y 456 B	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i>	Temperatura ótima de 43 °C Alta viscosidade. Baixa pós acidificação	Iogurtes firmes e batidos com sabor e aroma suaves
YPR 450 B YPR 456 B	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> <i>L. plantarum</i> , <i>L. rhamnosus</i>	Temperatura ótima de 43 °C Alta viscosidade. Baixa pós acidificação	Iogurtes firmes e batidos com sabor e aroma suaves
Y 472 E	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i>	Temperatura ótima de 43 °C Alta viscosidade. Baixa pós acidificação	Iogurtes firmes e batidos com sabor e aroma mais intensos
YCE 438 A YCE 439 A	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i>	Temperatura ótima de 43 °C Alta viscosidade	Skyr de alta viscosidade e com sabor e aroma muito suaves
SAB 440 A	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. acidophilus</i> , <i>Bifidobacterium animalis</i> ssp. <i>lactis</i>	Temperatura ótima entre 37 a 45 °C Máxima 45 °C. Alta viscosidade	Leites fermentados com sabor e aroma muito suaves
BGP 93	<i>L. casei</i>	Temperatura ótima entre 34 a 40 °C	Leites fermentados e etc.
BLC 1	<i>Bifidobacterium animalis</i> ssp. <i>lactis</i>	Temperatura ótima entre 37 a 41 °C	Leites fermentados e etc.
MT 036 LV MT 036 LX *	<i>Lc. lactis</i> ssp. <i>lactis</i> , <i>Lc. lactis</i> ssp. <i>cremoris</i> , <i>Lc. lactis</i> ssp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i> , <i>Leuconostoc</i> ssp., <i>L. brevis</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i> <i>Kluiveromyces lactis</i> *	Temperatura ótima: 25 e 37 °C Máxima: 43 °C Média produção de gás Alta viscosidade	Produtos como Kefir com baixa viscosidade



SACCO Brasil produtos:

Culturas liofilizadas protetoras:			
Cultura	Composição	Características	Principais aplicações
LRB LPR A*	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> <i>Lactobacillus plantarum</i> *	Temperatura ótima entre 25 e 45 °C Atividade protetora entre 4 e 10 °C Anti mofo, leveduras e bactérias	Leite cru resfriado, Queijos em geral, Leites fermentados em geral, etc.
LC 4P1	<i>Lactobacillus casei</i>	Temperatura ótima entre 25 e 45 °C Atividade protetora entre 4 e 10 °C Anti <i>Clostridium</i> ssp.	Queijos em geral
CNBAL	<i>Carnobacterium</i> ssp.	Temperatura ótima entre 25 e 45 °C Anti <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Listeria</i> ssp.	Queijos frescos, moles, semi duros, duros, Ricota e etc.

Culturas alternativas:			
Cultura	Composição	Características	Principais aplicações
SY 1	<i>St. thermophilus</i> , <i>L. delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i>	Média produção de viscosidade É produzido sem derivados de leite.	Iogurtes a base de soja
SYAB 1 SYAB 2	<i>St. thermophilus</i> , <i>L. delbrueckii</i> ssp. <i>bulgaricus</i> , <i>L. acidophilus</i> , <i>B. animalis</i> ssp. <i>lactis</i>	Média produção de viscosidade É produzido sem derivados de leite.	Iogurtes a base de soja
VSAB 1	<i>St. thermophilus</i> , <i>L. acidophilus</i> <i>Bifidobacterium animalis</i> ssp. <i>lactis</i>	Alta produção de viscosidade É produzido sem derivados de leite.	Iogurtes a base de coco

Coalhos e coagulantes:			
Produto	Composição	Características	Principais aplicações
Clerici 96/4	96 % de quimosina 4 % de pepsina bovina	Coalho bovino em pó Sabor e aroma com alto rendimento	Queijos em geral
Clerici 92/8	92 % de quimosina 8 % de pepsina bovina	Coalho bovino líquido Sabor e aroma com alto rendimento	Queijos em geral
Clerici 20/80	20 % de quimosina 80 % de pepsina bovina	Coagulante bovino líquido Sabor e aroma com bom rendimento	Queijos em geral
Albamax	100% quimosina	Coagulante microbiano líquido ou pó Alto rendimento	Queijos em geral

Bioconservantes:			
Produto	Composição	Características	Principais aplicações
Nisid	Nisina - 2,5% Cloreto de sódio	Pó de cor branca ou ligeiramente castanha Atividade de 1.000 UI/mg	Requeijão e queijos processados
Natacid	Mínimo 50% de Natamicina	Pó de cor branca/creme	Queijos em geral
Clerizima G	> 95% de Cloridrato de lisozima sobre o produto anidro	Pó de coloração branca Estrutura granular	Prevenção a estufamento tardio em principalmente em queijos duros

Outras enzimas:			
Produto	Composição	Características	Principais aplicações
Lipase	Lipases naturais	Pó de cor branca/gelo Sem conservantes	Melhoria de sabor e aroma em queijos, sobretudo em Provolone

Corantes naturais:			
Produto	Composição	Características	Principais aplicações
Urucum	0,70 % Norbixina	Hidrosolúvel	Produtos lácteos e cárneos
Urucum propilenoglicol	Norbixina, propilenoglicol	Estável a altas temperaturas	Produtos lácteos e cárneos
Suspensão oleosa	Óleo de soja, Bixina e Curcumina	Estável a altas temperaturas	Produtos lácteos e cárneos

Expediente:

Produção:
Sacco Comércio de Alimentos Ltda.
R. Emílio Nucci, 103 - Jd. Conceição | Souza
13.105-080 - Campinas - SP
saccobrasil@saccobrasil.com.br
www.saccobrasil.com.br

Colaboração:
João Pedro de M. Lourenço Neto
Hans Henrik Knudsen
Eduardo Reis Peres Dutra
Alencar Moreira de Oliveira
Pablo F. Lourenço
Leonardo dos Santos
Lydia Harbeck

Publicação trimestral
Tiragem: 3.500
Publicação de distribuição gratuita
Impressão: Master Graf