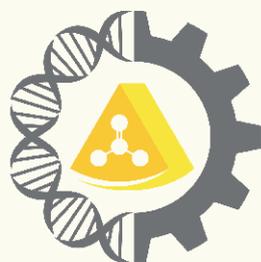




SIMPÓSIO TECNOLÓGICO



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. Emilio 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