

VIALÁCTEA

BOLETIM DE
TECNOLOGIA
DE LATICÍNIOS

ANO XXIV • EDIÇÃO 92
ABR/MAI/JUN 2026
DISTRIBUIÇÃO GRATUITA



Produtos

SACCO
system
BRASIL

SACCO SYSTEM BRASIL produtos:

TERMOFÍLICAS ACIDIFICANTES

CULTURAS	COMPOSIÇÃO	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES
ST 022	<i>S. thermophilus</i>	Lenta Acidificação. Usada em conjunto com outras culturas.	Cultura adjunta para queijos moles e semiduros.
ST 080 F ST 082 F ST 084 F ST 086 F	<i>S. thermophilus</i>	Ótima 34 – 45 °C e máxima 53 °C. Acidificação rápida Baixa proteólise. Não produz gás.	Mussarela, Suíço, massa para Requeijão.
ST REGINA S0 ST REGINA S2 ST REGINA S4 ST REGINA S6	<i>S. thermophilus</i>	Ótima 34 – 45 °C e máxima 53 °C. Acidificação muito rápida. Baixa proteólise. Não produz gás.	Mussarela, Pizza Cheese, Queijos tradicionais de massa dura/filada.
ST OPTIMA 1.0 ST OPTIMA 1.1	<i>S. thermophilus</i>	Otimizados para velocidade e rendimento. Produção de CPS.	Mussarela, Pizza Cheese e outros filados.
ST 440	<i>S. thermophilus</i>	Ótima 34 – 45 °C e máxima 50 °C; Produção de viscosidade; média acidificação; melhoria de textura e rendimento. Produção de CPS.	Queijos moles e Leites Fermentados
SH 093 F SH 095 F	<i>S. thermophilus</i> <i>L. helveticus</i>	Ótima 34 – 45 °C e máxima 53 °C. Média proteólise. Não produz gás.	Queijos duros e filados. Provolone, Parmesão, Suíço, massa para Requeijão.
SHL 090 G SHL 092 G	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. helveticus</i> ; <i>L. Lactis</i>	Ótima 34 - 38 °C e máxima 53 °C. Média proteólise. Não produz gás.	Queijos duros e filados.
LH 091	<i>L. helveticus</i>	Ótima 37 - 45 °C e máxima 53 °C; Alta acidez. Alta proteólise.	Cultura acidificante e adjunta para queijos maturados.
LH 591	<i>L. helveticus</i>	Ótima 37 - 45 °C e máxima 53 °C; Alta acidez. Alta proteólise. Própria para soro-fermento.	Queijos duros, Provolone.
YH 092 E	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. bulgaricus</i> , <i>L. helveticus</i>	Ótima 37 - 43 °C e máxima 53 °C; Alta proteólise.	Queijos de massa semicozida, cozida e filados.
YHL 092 E	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. bulgaricus</i> , <i>L. lactis</i>	Ótima 37 - 43 °C e máxima 53 °C; Alta proteólise; Mais aroma.	Queijos de massa semicozida, cozida e filados.

MESOFÍLICAS E MISTAS - ACIDIFICANTES E AROMATIZANTES

CULTURAS	COMPOSIÇÃO	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES
MO 032	<i>Lc. lactis</i> , <i>Lc. cremoris</i>	Ótima 22 - 34 °C e máxima 43 °C; Não produz gás; Média proteólise.	Queijo de massa crua e semicozida. Minas Padrão, Prato, Gouda, Cottage, Cheddar.
MO 046	<i>Lc. Lactis</i>	Ótima 22 - 34 °C e máxima 43 °C; Não produz gás; Média proteólise.	Queijo de massa crua e semicozida. Minas Padrão, Prato, Gouda, Cottage, Cheddar.
MWO 040	<i>Lc. Lactis</i>	Ótima 22 - 34 °C e máxima 43 °C; Não produz gás; Média proteólise.	Queijo de massa crua e semicozida. Minas Padrão, Prato, Gouda, Cottage, Cheddar.
MO 242	<i>Lc. lactis</i> , <i>Lc. cremoris</i>	Ótima 25 - 32 °C e máxima 39 °C; Produção de viscosidade; média acidificação; melhoria de textura e rendimento. Produção de CPS.	Queijos de massa crua, semicozida e Leites Fermentados.
MOS 062 C e MOS 062 E MOS 064 C e MOS 064 E MOS 066 B e MOS 066 E	<i>S. thermophilus</i> , <i>Lc. lactis</i>	Ótima 30 - 37 °C e máxima de 43 °C; Rápida acidificação; Não produz gás; Percentual de <i>St. thermophilus</i> aumenta de B para E.	Queijos de massa crua, semicozida e Leites Fermentados.
MOT 096 EF	<i>Lc. lactis</i> , <i>S. thermophilus</i> , <i>L. helveticus</i>	Ótima 30 - 37 °C e máxima de 43 °C; Rápida acidificação; Não produz gás; Média proteólise.	Queijo de massa semicozida.
M 030 N M 036 L	<i>Lc. lactis</i> , <i>Lc. cremoris</i> <i>Lc. diacetylactis</i> e <i>Leuconostoc</i>	Ótima 25 - 35 °C e máxima de 39 °C; Baixa acidificação; Produção de gás e diacetil; Média proteólise.	Queijos semicozidos, mofados, Manteiga e Leites Fermentados.

M 536 N	<i>Lc. lactis</i> , <i>Lc. cremoris</i> , <i>Lc. diacetylactis</i> e <i>Leuconostoc</i>	Ótima 25 - 34 °C e máxima de 39 °C; Baixa acidificação; Produção de gás e diacetil; Média proteólise.	Queijos de massa crua, semicozidos e azuis.
M 539 N	<i>Lc. lactis</i> , <i>Lc. cremoris</i>	Ótima 30 - 34 °C e máxima de 43 °C; Rápida acidificação; Não produz gás; Média proteólise.	Queijos de massa crua, semicozidos e azuis.
MS 064 CP	<i>Lc. lactis</i> , <i>Lc. diacetylactis</i> e <i>S. thermophilus</i>	Ótima 30 - 37 °C e máxima de 43 °C; Média acidificação; Produção de gás e diacetil; Média proteólise.	Queijo de massa semicozida e cozida. Colonial, Minas Meia Cura, Gouda, Maasdam e mofados.
MT 096 FEN	<i>S. thermophilus</i> , <i>Lc. lactis</i> , <i>Lc. diacetylactis</i> , <i>L. lactis</i> , <i>L. helveticus</i> e <i>Leuconostoc</i>	Ótima 37 - 51 °C e máxima de 53 °C; Alta acidificação; Produção de gás e diacetil; Média proteólise.	Queijo de massa semicozida e cozida. Prato, Gouda, Suiços e variedades.
DWY 11	<i>L. diacetylactis</i>	Ótima 22 - 32 °C e máxima de 42 °C; Baixa acidificação; Produção de gás e diacetil; Média proteólise	Queijos semicozidos, mofados, Manteiga e Leites Fermentados.
LN 1	<i>Leuconostoc mesenteroides</i>	Ótima 25 - 35 °C e máxima de 45 °C; Baixa acidificação; Produção de gás e diacetil; Média proteólise	Queijos semicozidos, mofados, Manteiga e Leites Fermentados.

VEGANAS

CULTURAS	COMPOSIÇÃO	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES
SY 1	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. bulgaricus</i>	Ótima 41 - 43 °C e máxima de 45 °C.	Plant based fermentadas.
VSAB 1	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. acidophilus</i> , <i>Bifidobacterium</i>	Ótima 41 - 43 °C e máxima de 45 °C.	Plant based fermentadas.
VM 01 N	<i>L. lactis</i> , <i>L. cremoris</i> , <i>L. diacetylactis</i> e <i>Leuconostoc</i>	Ótima 25 - 35 °C e máxima de 40 °C.	Plant based fermentadas.

IOGURTES E LEITES FERMENTADOS

CULTURAS	COMPOSIÇÃO	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES
YO-MILD 1.0 YO-MILD 1.1	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. bulgaricus</i>	Ótima 38 - 44 °C e máxima de 45 °C; Muito alta viscosidade; Baixa pós-acidificação.	logurte batido e firme - Realça dulçor; Sabor muito suave.
Y 438 A Y 439 A	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. bulgaricus</i>	Ótima 38 - 44 °C e máxima de 45 °C; Alta viscosidade; Baixa pós-acidificação.	logurte batido e firme - Sabor suave.
Y 450 B e Y 456 B	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. bulgaricus</i>	Ótima 38 - 44 °C e máxima de 45 °C; Alta viscosidade; Baixa pós-acidificação.	logurte batido e firme - Sabor suave.
Y 472 E	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. bulgaricus</i>	Ótima 38 - 44 °C e máxima de 45 °C; Alta viscosidade; Baixa pós-acidificação.	logurte batido e firme - Sabor mais intenso.
YO-ATHENA 2.0	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. bulgaricus</i> e <i>cepa grega certificada</i>	Ótima 38 - 44 °C e máxima de 45 °C; Alta viscosidade; Baixa acidez.	logurte grego e firme - Sabor suave.
YO-ATHENA 4.0	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. bulgaricus</i> e <i>cepa grega certificada</i>	Ótima 38 - 44 °C e máxima de 45 °C; Alta viscosidade; Muito baixa acidez.	logurte grego e firme - Sabor mais suave.
YO-ATHENA 5.0	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. bulgaricus</i> e <i>cepa grega certificada</i>	Ótima 38 - 44 °C e máxima de 45 °C; Alta viscosidade; Alta acidez.	logurte grego e firme - Sabor tradicional.
YCE 128 A	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. bulgaricus</i>	Ótima 38 - 44 °C e máxima de 45 °C; Baixa produção de EPS; Baixa acidez.	Para iogurtes concentrados e filtrados - Skyr, Labneh.
SAB 440 A	<i>S. thermophilus</i> , <i>L. acidophilus</i> , <i>Bifidobacterium</i>	Ótima 37 - 45 °C e máxima de 53 °C; Alta viscosidade; Baixa acidez.	Leites fermentados probióticos ou não e queijos.
MT 036 LX	<i>L. lactis</i> , <i>L. cremoris</i> , <i>L. diacetylactis</i> , <i>L. brevis</i> , <i>Leuconostoc</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> , <i>Saccharomyces cerevisiae</i>	Ótima 25 - 37 °C e máxima de 43 °C; Baixa viscosidade; Produção de gás e diacetil.	Kefir.

ADJUNTAS OU DE MATURAÇÃO

CULTURAS	COMPOSIÇÃO	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES
PB 1	<i>Propionibacterium freudenreichii</i>	Ótima 15 - 30 °C e máxima de 54 °C; Alta produção de gás.	Queijo de massa semicozida e cozida com olhaduras.
PCV 5	<i>Penicillium candidum</i>	Ótima 12 - 25 °C; Média lipólise e média poteólise;	Queijos de mofo branco.
PR N	<i>Penicillium roqueforti</i>	Alta proteólise; Baixa lipólise; Média a alta tolerância ao sal; Coloração azul intensa.	Queijos de mofo azul.
PR D	<i>Penicillium roqueforti</i>	Média a baixa proteólise; Média a alta lipólise; Média tolerância ao sal; Coloração clara.	Queijos de mofo azul.
GCA e GCC	<i>Geotrichum candidum</i>	Ótima 12 - 25 °C; Baixa lipólise e baixa poteólise; Proteção de casca.	Queijos de mofo branco, casca tratada e casca lavada.
KL 8	<i>Kluyveromyces lactis</i>	Ótima 15 - 37 °C; Desacidificação da massa e formação de flavor.	Kefir, queijos de casca lavada e moles mofados.
DH 1	<i>Debaryomyces hansenii</i>	Ótima 15 - 37 °C; Desacidificação da massa e formação de flavor. Alta proteólise e lipólise.	Kefir, queijos de casca lavada e moles mofados.
SB 108	<i>Brevibacterium linens</i>	Ótima 25 - 30 °C; Pigmentação alaranjada da casca; Média a alta proteólise; Aroma intenso.	Queijos de casca lavada - Taleggio, Raclette, Limburger.
LL 1	<i>Lactobacillus lactis</i>	Ótima 37 - 45 °C e máxima de 57 °C; Média proteólise; Reduz amargor e promove propiônicos.	Queijos em geral, sobretudo, com bactérias propiônicas.
EF 1	<i>Enterococcus faecium</i>	Ótima 25 - 45 °C; Realça sabores e em certos queijos, confere sabor de estábulo/curral.	Queijos em geral - Queijo Coalho, Colonial, etc.
BGP 93	<i>Lactobacillus casei</i>	Ótima 34 - 40 °C; Auxilia na eliminação de sabores indesejáveis; Cultura probiótica.	Queijos em geral e Leites Fermentados.

CULTURAS PROTETORAS

CULTURAS	COMPOSIÇÃO	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES
LRB e LPRA	<i>L. rhamnosus</i> e <i>L. rhamnosus</i> + <i>L. plantarum</i>	Combate a fungos e leveduras; atividade protetora entre 4 e 10 °C.	logurtes, Leites fermentados, Manteiga e queijos em geral.
LCR 4 P06	<i>L. rhamnosus</i> e <i>L. paracasei</i>	Combate a fermentação butírica. Resiste a temperaturas elevadas no cozimento da massa - 55 °C	Queijos semicozidos e cozidos.
LC 4 P1	<i>Lactobacillus casei</i>	Combate a fermentação butírica.	Queijos semicozidos.
CNBAL e CN BAP	<i>Carnobacterium ssp.</i>	CNBAL = Anti-Listeria e CN BAP = Anti-Pseudomonas.	Queijos em geral.
BGP 1	<i>Lactobacillus paracasei</i>	Controle do crescimento de BL secundárias - NSLAB gasógenas.	Queijos, Leites fermentados e produtos cárneos.
LR4PD	<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	Controle de mofos e leveduras.	Queijos e Leites fermentados.
PERFORMILK 1	<i>Lactobacillus rhamnosus</i>	Preservação da qualidade do leite e estabilidade da proteína.	Leite cru refrigerado
PERFORMILK 2	<i>Lactobacillus rhamnosus</i> e <i>Carnobacterium</i>	Preservação da qualidade do leite e estabilidade da proteína.	Leite cru refrigerado

ENZIMAS

PRODUTO	COMPOSIÇÃO	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES
COALHOS E COAGULANTES CLERICI	<i>Quimosina</i> e <i>Pepsina Bovina</i> em diversas proporções	Coagulação e formação de sabor e aroma.	Queijos em geral
COAGULANTE FPC	100% <i>Quimosina</i> obtida por fermentação - FPC	Coagulação com alto rendimento.	Queijos em geral.
LIPASE	<i>Enzimas pré-gástricas</i> de glândulas de cordeiro	Formação de sabor e aroma - Lipólise, não proteolítica.	Queijos maturados em geral.

BIOCONSERVANTES

PRODUTO	COMPOSIÇÃO	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES
NISID	Nisina 2,5%	Inibição de Gram-positivas e esporulados.	Queijos Processados - Requeijão e Fundidos.
NATACID	Natamicina	Inibição de mofo e leveduras e prevenção de toxinas.	Tratamento de casca de queijos em geral.
CLERIZIMA	Lizozima	Inibição de esporulados	Queijos semiduros e duros.

CORANTES

PRODUTO	COMPOSIÇÃO	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES
URUCUM	Norbixina / Bixina - 0,7% Norbixina	Corante natural hidrossolúvel, confere coloração amarela-laranjada.	Queijos continentais, Cheddar, Reino e Leites fermentados.
URUCUM - PROPI-LENOGLICOL	Norbixina / Bixina	Corante natural hidrossolúvel, confere coloração amarela-laranjada. Termoresistente.	Queijos Fundidos.

CULTURAS CÁRNEAS

CULTURAS	COMPOSIÇÃO	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES
LYOCARNI - Séries	<i>Staphylococcus</i> , <i>Lactobacillus</i> , <i>Pediococcus</i>	Fermentação de carnes, formação de cor e sabor. Proteção.	Embutidos fermentados - Salame, Copa.

PROBIÓTICOS

CULTURAS	COMPOSIÇÃO	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES
Probióticos - LGG/ LB - BLC1 - LA	<i>L. rhamnosus</i> - <i>B. animalis</i> - <i>L. acidophilus</i>	Confere benefício(s) à saúde do hospedeiro.	Alimentos e suplementos.

MICROBIOLOGIA

PELL PLATE	COMPOSIÇÃO	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES
PP AC - 50	Preparado de cultura seletivas para análises	Deteção e enumeração de bactérias aeróbicas e psicrotróficas	Todas as matrizes
PP CC - 50	Preparado de cultura seletivas para análises	Deteção e enumeração de coliformes totais	Todas as matrizes
PP CC CD - 50	Preparado de cultura seletivas para análises	Deteção e enumeração de coliformes totais	Matrizes Lácteas
PP EB - 50	Preparado de cultura seletivas para análises	Deteção e enumeração de bactérias da família <i>Enterobacteriaceae</i>	Todas as matrizes
PP EB CD - 50	Preparado de cultura seletivas para análises	Deteção e enumeração de bactérias da família <i>Enterobacteriaceae</i>	Matrizes Lácteas
PP EC - 50	Preparado de cultura seletivas para análises	Deteção e enumeração de bactérias <i>E. Coli</i> e Coliforme	Todas as matrizes

PP EC CD - 50	<i>Preparado de cultura seletivas para análises</i>	Deteccção e enumeração de bactérias <i>E. Coli</i> e Coliforme	Matrizes Lácteas
PP LAB - 50	<i>Preparado de cultura seletivas para análises</i>	Deteccção, enumeração e separação das BL em homo e heterofermentativas	Todas as matrizes
PP PS - 50	<i>Preparado de cultura seletivas para análises</i>	Deteccção e enumeração de bactérias <i>Pseudomonas</i>	Todas as matrizes
PP SA - 50	<i>Preparado de cultura seletivas para análises</i>	Deteccção e enumeração de bactérias <i>Staphylococcus aureus</i>	Todas as matrizes
PP SA CD - 50	<i>Preparado de cultura seletivas para análises</i>	Deteccção e enumeração de bactérias <i>Staphylococcus aureus</i>	Matrizes Lácteas
PP YM - 50	<i>Preparado de cultura seletivas para análises</i>	Deteccção e enumeração de leveduras e bolores filamentosos	Todas as matrizes
PP Y - 50	<i>Preparado de cultura seletivas para análises</i>	Deteccção e enumeração de leveduras	Todas as matrizes
POCKETSWAB PLUS - 25	<i>Haste de cotonete para identificação de ATP</i>	Monitoramento de higienização.	Todas as superfícies

LABORATÓRIO

PRODUTO

CARACTERÍSTICAS

INDICAÇÕES

DESODORANTE DE AUTOCLAVE	Cápsula aromática para eliminação de odores desagradáveis gerados em autoclave durante o processo	Autoclave
TESTE DE PEROXIDASE	Ensaio enzimático de escorrimento lateral para deteção da atividade da enzima lactoperoxidase	Leite
TESTE DE FOSFATASE	Ensaio enzimático de escorrimento lateral para deteção da enzima fosfatase alcalina	Leite
ESTUFA	Equipamento de incubação microbiológica com controle de temperatura	Incubação microbiológica
PIPETADOR	Pipetagem automática com seleção graduada	Medição de líquidos
PONTA DE PIPETA COM FILTRO	Ponta de pipeta estéril com filtro descartável	Medição de líquidos
SACO PARA AUTOCLAVE	Sacos resistente a ciclos de esterilização	Esterilização em autoclave
PHMETRO SACCO	Medição de pH em produtos	Produtos sólidos e líquidos
AIR TEST	Amostrador de ar	Coletor de ar em ambientes

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

PRODUTO

CARACTERÍSTICAS

INDICAÇÕES

AIRGENIC	Tratamento microbiológico e físico de ar pelo princípio bipolar da ionização	Ambientes fabris em geral
GRELHAS EM AÇO INOX	Estantes empilháveis com circulação total de ar para secagem e maturação de queijos	Queijos em geral, principalmente de mofo branco
GRELHAS EM POLIPROPILENO	Estantes empilháveis com circulação total de ar para secagem e maturação de queijos	Queijos em geral
FORMAS MICRO PERFURADAS	Enformagem de queijos sem pano e dessorador	Queijos prensados

BOLETIM DE TECNOLOGIA DE LATICÍNIOS

COLABORAÇÃO

João Pedro de M. Lourenço Neto
Eduardo Reis Peres Dutra
Pablo F. Lourenço
Leonardo Seccadio dos Santos
Lucas Reis
Luã Nunes da Silva

PRODUÇÃO

Sacco Brasil Ltda
Rua Emílio Nucci, 103, Jardim Conceição
Sousas - 13.105-080 | Campinas/SP
saccobrasil@saccobrasil.com.br
saccobrasil.com.br
[@saccobrasil](https://www.instagram.com/saccobrasil)

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