

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	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES
ST 022	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	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	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	Otimizados para velocidade e rendimento. Produção de CPS.	Mussarela, Pizza Cheese e outros filados.
ST 440	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	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	Ótima 34 – 38 °C e máxima 53 °C. Média proteólise. Não produz gás.	Queijos duros e filados.
LH 091	Ótima 37 – 45 °C e máxima 53 °C; Alta acidez. Alta proteólise.	Cultura acidificante e adjunta para queijos maturados.
LH 591	Ótima 37 – 45 °C e máxima 53 °C; Alta acidez. Alta proteólise. Própria para soro-fermento.	Queijos duros, Provolone.
YH 092 E	Ótima 37 – 43 °C e máxima 53 °C; Alta proteólise.	Queijos de massa semicozida, cozida e filados.
YHL 092 E	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	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES
MO 032	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	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	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	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	Ótima 30 – 37 °C e máxima de 43 °C; Rápida acidificação; Não produz gás; Percentual de St. thermophilus aumenta de B para E.	Queijos de massa crua, semicozida e Leites Fermentados.
MOT 096 EF	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	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	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	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	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	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	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	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

CARACTERÍSTICAS

INDICAÇÕES

SY 1	Ótima 41 - 43 °C e máxima de 45 °C.	Plant based fermentadas.
VSAB 1	Ótima 41 - 43 °C e máxima de 45 °C.	Plant based fermentadas.
VM 01 N	Ótima 25 - 35 °C e máxima de 40 °C.	Plant based fermentadas.

IOGURTES E LEITES FERMENTADOS

CULTURAS

CARACTERÍSTICAS

INDICAÇÕES

YO-MILD 1.0 YO-MILD 1.1	Ótima 38 - 44 °C e máxima de 45 °C; Muito alta viscosidade; Baixa pós-acidificação.	iogurte batido e firme - Realça dulçor; Sabor muito suave.
Y 438 A Y 439 A	Ótima 38 - 44 °C e máxima de 45 °C; Alta viscosidade; Baixa pós-acidificação.	iogurte batido e firme - Sabor suave.
Y 450 B e Y 456 B	Ótima 38 - 44 °C e máxima de 45 °C; Alta viscosidade; Baixa pós-acidificação.	iogurte batido e firme - Sabor suave.
Y 472 E	Ótima 38 - 44 °C e máxima de 45 °C; Alta viscosidade; Baixa pós-acidificação.	iogurte batido e firme - Sabor mais intenso.
YO-ATHENA 2.0	Ótima 38 - 44 °C e máxima de 45 °C; Alta viscosidade; Baixa acidez.	iogurte grego e firme - Sabor suave.
YO-ATHENA 4.0	Ótima 38 - 44 °C e máxima de 45 °C; Alta viscosidade; Muito baixa acidez.	iogurte grego e firme - Sabor mais suave.
YO-ATHENA 5.0	Ótima 38 - 44 °C e máxima de 45 °C; Alta viscosidade; Alta acidez.	iogurte grego e firme - Sabor tradicional.
YCE 128 A	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	Ótima 37 - 45 °C e máxima de 53 °C; Alta viscosidade; Baixa acidez.	Leites fermentados probióticos ou não e queijos.
MT 036 LX	Ótima 25 - 37 °C e máxima de 43 °C; Baixa viscosidade; Produção de gás e diacetil.	Kefir.

ADJUNTAS OU DE MATURAÇÃO

CULTURAS

CARACTERÍSTICAS

INDICAÇÕES

PB 1	Ótima 15 - 30 °C e máxima de 54 °C; Alta produção de gás.	Queijo de massa semicozida e cozida com olhaduras.
PCV 5	Ótima 12 - 25 °C; Média lipólise e média poteólise;	Queijos de mofo branco.
PR N	Alta proteólise; Baixa lipólise; Média a alta tolerância ao sal; Coloração azul intensa.	Queijos de mofo azul.
PR D	Média a baixa proteólise; Média a alta lipólise; Média tolerância ao sal; Coloração clara.	Queijos de mofo azul.
GCA e GCC	Ótima 12 - 25 °C; Baixa lipólise e baixa poteólise; Proteção de casca.	Queijos de mofo branco, casca tratada e casca lavada.
KL 8	Ótima 15 - 37 °C; Desacidificação da massa e formação de flavor.	Kefir, queijos de casca lavada e moles mofados.
DH 1	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	Ótima 25 - 30 °C; Pigmentação alaranjada da casca; Média a alta proteólise; Aroma intenso.	Queijos de casca lavada - Taleggio, Raclette, Limburger.
LL 1	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	Ótima 25 - 45 °C; Realça sabores e em certos queijos, confere sabor de estábulo/curral.	Queijos em geral - Queijo Coalho, Colonial, etc.
BGP 93	Ótima 34 - 40 °C; Auxilia na eliminação de sabores indesejáveis; Cultura probiótica.	Queijos em geral e Leites Fermentados.

CULTURAS PROTETORAS

CULTURAS

CARACTERÍSTICAS

INDICAÇÕES

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

ENZIMAS

PRODUTO

CARACTERÍSTICAS

INDICAÇÕES

COALHOS E COAGULANTES CLERICI	Coagulação e formação de sabor e aroma.	Queijos em geral
COAGULANTE FPC	Coagulação com alto rendimento.	Queijos em geral.
LIPASE	Formação de sabor e aroma - Lipólise, não proteolítica.	Queijos maturados em geral.

BIOCONSERVANTES

PRODUTO	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES
NISID	Inibição de Gram-positivas e esporulados.	Queijos Processados - Requeijão e Fundidos.
NATACID	Inibição de mofo e leveduras e prevenção de toxinas.	Tratamento de casca de queijos em geral.
CLERIZIMA	Inibição de esporulados	Queijos semiduros e duros.

CORANTES

PRODUTO	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES
URUCUM	Corante natural hidrossolúvel, confere coloração amarela-laranja.	Queijos continentais, Cheddar, Reino e Leites fermentados.
URUCUM - PROPI-LENOGLICOL	Corante natural hidrossolúvel, confere coloração amarela-laranja. Termoresistente.	Queijos Fundidos.

CULTURAS CÁRNEAS

CULTURAS	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES
LYOCARNI - Séries	Fermentação de carnes, formação de cor e sabor. Proteção.	Embutidos fermentados - Salame, Copa.

PROBIÓTICOS

CULTURAS	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÕES
Probióticos - SP1 - BLC1 - LA	Confere benefício(s) à saúde do hospedeiro.	Alimentos e suplementos.

MICROBIOLOGIA

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

PP EC CD - 50	Deteccção e enumeração de bactérias <i>E. Coli</i> e Coliforme	Matrizes Lácteas
PP LAB - 50	Deteccção, enumeração e separação das BL em homo e heterofermentativas	Todas as matrizes
PP PS - 50	Deteccção e enumeração de bactérias <i>Pseudomonas</i>	Todas as matrizes
PP SA - 50	Deteccção e enumeração de bactérias <i>Staphylococcus aureus</i>	Todas as matrizes
PP SA CD - 50	Deteccção e enumeração de bactérias <i>Staphylococcus aureus</i>	Matrizes Lácteas
PP YM - 50	Deteccção e enumeração de leveduras e bolores filamentosos	Todas as matrizes
PP Y - 50	Deteccção e enumeração de leveduras	Todas as matrizes
POCKETSWAB PLUS - 25	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

SACCO
system
BRASIL

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

 **PURI**
estudiopuri.com