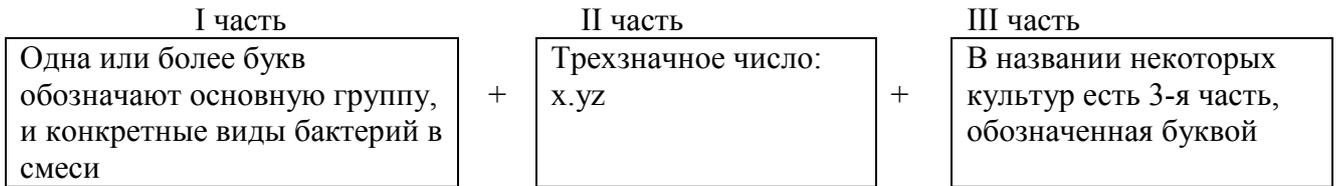


**Систематика значений маркировки заквасок  
фирмы «Сакко»**

Названия заквасок состоят из трех частей:



**Первая часть:  
идентификация группы**

Например: ST – смеси, содержащие только Streptococcus thermophilus

**Смеси ST и других термофильных культур:**

- SA смесь, содержащая Streptococcus thermophilus и Lactobacillus acidophilus
- SAB смесь, содержащая Streptococcus thermophilus, Lactobacillus acidophilus и Bifidobacterium
- Y смесь, содержащая Streptococcus thermophilus и Lactobacillus bulgaricus (SH смеси, содержащие Streptococcus thermophilus и Lactobacillus helveticus)
- SLH смесь, содержащая Streptococcus thermophilus и Lactobacillus helveticus + Lactobacillus lactis, т. е. для Эмментальского сыра

**Различные смеси молочнокислых палочек:**

- LPR Lactobacillus plantarum

**Различные смеси мезофильных культур:**

- MO смесь, содержащая мезофильные гомоферментативные культуры (без газообразования)
- M смесь, содержащая мезофильные гетероферментативные культуры (с газообразованием)

**Различные смеси ST и мезофильных культур:**

- MOS смесь MO + Streptococcus thermophilus
- MS смесь M + Streptococcus thermophilus

**Различные смеси ST, мезофильных и термофильных молочнокислых палочек:**

- MOT смесь MO + термофильные культуры, такие как Y, SL, SH и др.
- MT смесь M + термофильные культуры, такие как Y, SL, SH и др.

**Пробиотические культуры:**

- A Lactobacillus acidophilus
- B Bifidobacteria
- C Lactobacillus casei и/или Lactobacillus paracasei
- LPR Lactobacillus plantarum
- LR Lactobacillus rhamnosus

Если в смеси присутствуют бактерии Faecium, перед трехзначным числом добавляется буква «F».

### Особые случаи:

- DY Diacetylactis

### Единичный вид бактерий:

число после кода идентифицирует смесь в общем составе, например:

- DY 11

### Вторая часть:

**Трехзначное число (x.yz) (цифра, точка и еще две цифры) включает в себя следующую информацию:**

**X** – идентифицирует тип культур по развитию вязкости (см. таблицу А)

Таблица А

	Лиофаст
Низкая вязкость	0
↓	1
	2
Высокая вязкость	3
	4

**Y** – отражает уровень развития молочнокислого процесса или pH, который создают культуры при стандартных условиях (см. таблицу В)

Таблица В

		Развитие кислотности
Низкая кислотность	0	Коагуляции (свертывания) молока не происходит
↓	1	Слабое развитие <b>Leuconostoc</b>
	2	<b>St.</b> , действующие очень мягко
	3	<b>Мезофилы</b>
	4	<b>St.</b> , действующие мягко (йогурт)
	5	<b>St. + Lb</b> действует мягко (для йогурта)
	6	<b>St. + MOS</b> быстродействующие
	7	йогурт
	8	традиционный йогурт
Высокая кислотность	9	сильное развитие <b>Lb helveticus</b>

**Z** – идентифицирует номер ротации закваски

### Третья часть:

Буквы (после цифр) от «А» до «F» обозначают:

- долю мезофильных бактерий в смеси (MT и MOT)
- соотношение между термофильными и мезофильными бактериями в смеси (MOS и MS)
- соотношение между Lb и St (Y)

(см. Таблицу С)

Таблица С

A	не более ..... 5 %
B	> 5 %.....не более 10 %
C	> 10 %.....не более 20 %
D	> 20 %..... не более 40 %
E	> 40 %.....не более 60 %
F	> 60 %

Буквы G;H;K;L;M;N;P;R;S;T;V;Z;X обозначают количество газа и/или тип газообразующего микроорганизма (см. таблицу D)

Таблица D

G	cit + (с газообразованием)	
H	Ln > 10 %	
K	Ln > 10 %	< 20 %
L	Diac. < 1 %	Ln не более 20 %
M	Diac. не более 5 %	
N	Diac. не более 5 %	Ln не более 20 %
P	Diac. > 5 %	< 15 %
R	Diac. > 5 % (10 %)	Ln не более 15/20 %
S	Diac. > 15 %	не более 25 %
T	Diac. > 15 % + Ln	
V	Diac. + Ln и/или дрожжи	
Z	Diac. + Ln или только дрожжи	
X	Высокие вкусовые характеристики + сильное газообразование	

Буквы используются в такой последовательности:

### **MT и MOT**

- Первая буква обозначает долю мезофильных бактерий в смеси
- Вторая буква обозначает соотношение между Lb и St
- Третья буква обозначает количество газа и/или тип газообразующего микроорганизма (только для MT)

### **MOS и MS**

- Первая буква обозначает соотношение между мезофильными и термофильными бактериями в смеси
- Вторая буква обозначает количество газа и/или тип газообразующего микроорганизма (только для MS)
- Третья буква обозначает количество газа и/или тип газообразующего микроорганизма

### **Y**

- Первая буква обозначает соотношение между Lb и St

### **SA и SAB (St + пробиотические бактерии)**

- Последняя буква обозначает количество пробиотических бактерий в смеси (см. Таблицу E)

Таблица Е

A	$5 \times 10^5$ Ед /мл или г продукта
B	$1 \times 10^6$ Ед /мл или г продукта
C	$3 \times 10^6$ Ед /мл или г продукта
D	$5 \times 10^6$ Ед /мл или г продукта
E	$7 \times 10^6$ Ед /мл или г продукта
F	$10^7$ Ед /мл или г продукта

Для разъяснения давайте рассмотрим систему обозначений на следующих примерах:

<b>Лиофаст ST 0.64</b>					
<b>ST</b> (обозначение группы) смесь St.	<b>0</b> Лиофаст	*	<b>6</b> средняя кислотность	<b>4</b> ротация	
<b>Лиофаст MOS 0.64 B</b>					
<b>MOS</b> (обозначение группы) смесь MO+ St	<b>0</b> Лиофаст без образования вязкости	*	<b>6</b> средняя кислотность	<b>4</b> ротация	<b>B</b> % соотношения St. в смеси от 5 % до 10 %
<b>Лиофаст M 0.30 N</b>					
<b>M</b> (обозначение группы) смесь cit + или гетероферментативных бактерий	<b>0</b> Лиофаст без образования вязкости	*	<b>3</b> мягкие мезофильные бактерии	<b>0</b> ротация	<b>N</b> % соотношения diacetylactis и leuconostoc от 5 % до 10 %
<b>Лиофаст Y 4.50 B</b>					
<b>Y</b> (обозначение группы) смесь St.+Lb	<b>4</b> Лиофаст с высокой вязкостью	*	<b>5</b> мягкий йогурт	<b>0</b> ротация	<b>B</b> % соотношения Lb/St в смеси от 5 % до 10 %