

НАЗВАНИЕ	ПРОИЗВОДИТЕЛЬ	ТИП	ВИДЫ МИКРООРГАНИЗМОВ										ОРГАНО-ЛЕПТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА		образование газа	время сквашивания (рН = 4,5), час	макс. температура нагревания, °С	ПРИМЕНЕНИЕ		
			<i>Lc. lactis</i>	<i>Lc. cremoris</i>	<i>Lc. diacetylactis</i>	<i>Leuconostoc</i>	<i>L. plantarum</i>	<i>L. rhamnosus</i>	<i>St. thermophilus</i>	<i>L. helveticus</i>	<i>L. bulgaricus</i>	<i>Propionibacterium</i>	кислота	аромат						
ГРУППА 1 – ДЛЯ СЫРОВ																				
МЕЗО 2	Каприна, Россия	мезофильная	●	●	●	●								●●●	●●●●	●●●●	12-14	42	Полутвёрдые сыры с низкой температурой нагревания сырной массы: российский, пошехонский, голландский, эдам, гауда, и другие полутвёрдые. Мягкие сыры: альмете, филадельфия, козий шевре и др.	
МЕЗО 3	Каприна, Россия	мезофильная	●	●		●								●●●	●●●●		12-14	42		
CHN-19	Chr. Hansen, Дания	мезофильная	●	●	●	●								●●●	●●●●	●●●●	14-18	42		
ГРУППА 2 – ДЛЯ СЫРОВ																				
МЕЗО 1	Каприна, Россия	мезофильная	●	●										●●●	●●●		12-14	42	Мягкие и полутвёрдые сыры с выраженным вкусом и ароматом, мягкой эластичной структурой. Сыры с белой и голубой плесенью, «с мытой коркой», рассольные сыры	
Flora Danica	Chr. Hansen, Дания	мезофильная	●	●	●									●●●	●●●●	●●●	14-18	42		
ММ 101	Danisco, Франция	мезофильная	●	●	●									●●●	●●●●	●●●	14-18	42		
ГРУППА 3 – ДЛЯ СЫРОВ																				
МА 11	Danisco, Франция	мезофильная	●	●										●●●	●●●		14-18	42	Творог, сыры с закрытой структурой – фета, чеддер, континентальные сыры без глазков	
МЕЗО 1	Каприна, Россия	мезофильная	●	●										●●●	●●●		12-14	42		
МЕЗО 3	Каприна, Россия	мезофильная	●	●		●								●●●	●●●		12-14	42		
ГРУППА 4 – ТЕРМОФИЛЬНЫЕ ЗАКВАСКИ																				
ТА 45	Danisco, Франция	термофильная							●					●●●	●●●		12-16	58	Термофильные закваски для приготовления сыров с высокой температурой второго нагревания – моцареллы, сулугуни, эмменталя, маасдама, грюйера и др.	
ТЕРМО 2	Каприна, Россия	термофильная						●						●●●	●●●		6-8	58		
ЙОГО 1, 2, 3	Каприна, Россия	термофильная						●		●				●●●	●●●		6-8	58		
ГРУППА 5 – УНИВЕРСАЛЬНЫЕ СЫРНЫЕ ЗАКВАСКИ																				
МА 4001	Danisco, Франция	мез. + терм.	●	●	●			●						●●●	●●●●	●●●	12-16	42	Для полутвердых сыров с двумя типами заквасок: маасдам, эмменталь. Универсальная для всех сыров.	
ЧИЗИ 1	Каприна, Россия	мез. + терм.	●	●	●	●		●	●	●				●●●	●●●	●●●	12-14	42		
ГРУППА 6 – МОНОВИДОВЫЕ КОНЦЕНТРАТЫ																				
БИО 5	Каприна, Россия	защитная					●											42	Подавление развития патогенной микрофлоры, горького вкуса, неприятного запаха и вспучивания	
БИО 4	Каприна, Россия	защитная						●										42		
АРОМА 4	Каприна, Россия	дополнительная									●							42	Швейцарские сыры с большими дырками и сладковато-ореховым вкусом	
ГРУППА 7 – ЗАКВАСКИ ДЛЯ КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ																				
МА 4001	Danisco, Франция	мез. + терм.	●	●	●			●						●●●	●●●●	●●●	12-16	42	Для творога и ровной некислой сметаны	
СИМБИ 1	Каприна, Россия	мез. + терм.	●	●			●							●●●	●●●●	●●●	8-10	37		
СИМБИ 2	Каприна, Россия	мез. + терм.	●	●	●	●		●						●●●	●●●●	●●●	14-18	37	Для традиционной сметаны с легкой кислинкой	
ЙОГО 2, 3	Каприна, Россия	термофильная						●		●				●●●	●●●		6-8	42	Болгарский плотный йогурт, мягкие рассольные сыры	
ЙОГО 1	Каприна, Россия	термофильная						●		●				●●●	●●●		6-8	42		
YF-1812	Chr. Hansen, Дания	термофильная						●		●				●●●	●●●		10-12	42		
Для мягкого нежного йогурта																				