

CHR HANSEN

Improving food & health

ΠΥΤΙΕΣ - ENZYMA

**ΕΧΟΥΜΕ
ΤΗΝ
ΛΥΣΗ
ΓΙΑ
ΚΑΘΕ
ΕΦΑΡΜΟΓΗ**



1. Τη σειρά **NATUREN™**, τυτιά ζωικής προέλευσης που παράγεται από στομάχια νεαρών μοσχαριών και περιέχει συνδυασμό Χυμοσίνης και Πεψίνης, δύο ειδικών ενζύμων που προάγουν την πήξη του γάλακτος και την ανάπτυξη σωστών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών. Με την τυποποίηση αυτών των ενζύμων προσφέρουμε αξιοπιστία και σταθερότητα κατά την διάρκεια της παραγωγικής διαδικασίας και υψηλή και σταθερή ποιότητα των παραγόμενων τυριών.

Μερικά από τα προϊόντα της σειράς **NATUREN®** με εφαρμογές στην ελληνική τυροκομία είναι:

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΣΤΟ ΧΥΜΟΣΙΝΗΣ % *	ΠΗΚΤΙΚΗ ΔΥΝΑΜΗ IMCU/g ή ml	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ /100 l **
Πυτιά σκόνη NATUREN Extra 1125 NB	95-98	1115	500 g	2.5-5.0 g
Πυτιά σκόνη NATUREN Extra 1030 NB	95-98	1030	500 g	2,6-5.2 g
Πυτιά σκόνη NATUREN Premium 1400 NB	81-86	1400	500 g	2.4-4.8 g
Πυτιά σκόνη NATUREN Stamix 1150 NB	47-53	1150	500 g	2.5-6.0 g
Πυτιά υγρή NATUREN Extra 220	95-100	220	20 l	12-25 ml
Πυτιά υγρή NATUREN Premium 195	81-86	195	20 l	14-30 ml
Πυτιά υγρή NATUREN Stamix 160	47-53	160	20 l	15-35 ml
Πυτιά υγρή NATUREN Stabo 230	10-30	230	20 l	14-30 ml

*Το υπόλοιπο ποσοστό είναι Πεψίνη

**Η σωστή δΟΣΟΛΟΓΙΑ εξαρτάται από το είδος του τυριού, την θερμοκρασία επώασης, το pH του γάλακτος, τα χαρακτηριστικά της καλλιέργειας καθώς επίσης και από την ποσότητα CaCl₂ και αλατιού που χρησιμοποιείται.



Improving food & health

2. Τη σειρά **HANNILASE™**, πτυιές που παράγονται με φυσική μικροβιολογική ζύμωση από τον μύκητα *Rhizomucor miehei*. Χρησιμοποιούνται στην τυροκομία σαν εναλλακτική λύση των πτυιών ζωικής προέλευσης.

Μερικά από τα προϊόντα της σειράς **HANNILASE®** με εφαρμογές στην ελληνική τυροκομία είναι:

ΕΙΔΟΣ	ΠΗΚΤΙΚΗ ΔΥΝΑΜΗ IMCU/g ή ml	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ /100 l **
Πτυιά σκόνη HANSEN L 3000 NB	3000	500g	1.0-3.0 g
Πτυιά υγρή HANNILASE XP 200	200	20 l	12-25 ml
Πτυιά υγρή HANNILASE XP 750	750	20 l	3-7 ml
Πτυιά υγρή HANNILASE L 2000	2000	5 l & 20 l	1,2-2,5 ml

**Η σωστή δΟΣΟΛΟΓΙΑ εξαρτάται από το είδος του τυριού, την θερμοκρασία επώασης, το pH του γάλακτος, τα χαρακτηριστικά της καλλιέργειας καθώς επίσης και από την ποσότητα CaCl_2 και αλατιού που χρησιμοποιείται.



CHR HANSEN*Improving food & health*

3. Τις σειρές **CHY-MAX[®]** & **CHY-MAX[®] M**, τις κορυφαίες πυτιές της αγοράς που έχουν καθιερωθεί σε όλες σχεδόν τις χώρες που παράγουν τυρί για τα συγκριτικά τους πλεονεκτήματα. Παράγονται με φυσική ζύμωση από τον μύκητα *Aspergillus niger* var. *Awamori*.

Μερικά από τα προϊόντα των σειρών **CHY-MAX[®]** & **CHY-MAX[®] M** με εφαρμογές στην ελληνική τυροκομία είναι:

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΣΤΟ ΧΥΜΟΣΙΝΗΣ %	ΠΗΚΤΙΚΗ ΔΥΝΑΜΗ IMCU/g ή ml	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ /100 l **
Πυτιά σκόνη CHY-MAX Plus	100	1400	500 g	2-4.5 g
Πυτιά σκόνη CHY-MAX Extra	100	2235	500 g	1.0-3.5 g
Πυτιά υγρή CHY-MAX Plus	100	200	5 l & 20 l	12-30 ml
Πυτιά υγρή CHY-MAX Extra	100	600	5 l & 20 l	4.0-10 ml
Πυτιά υγρή CHY-MAX M 1000	100	1000	1 l & 20 l	2.2-6.0 ml
Πυτιά σκόνη CHY-MAX M 2500	100	2500	500 g	0.5-3.0 ml

**Η σωστή δΟΣΟΛΟΓΙΑ εξαρτάται από το είδος του τυριού, την θερμοκρασία επώασης, το pH του γάλακτος, τα χαρακτηριστικά της καλλιέργειας καθώς επίσης και από την ποσότητα CaCl₂ και αλατιού που χρησιμοποιείται.





Improving food & health

4. Επίσης διαθέτουμε και **Πυτιά πάστα** κατσικίσια με ελεγχόμενη μικροβιολογική χλωρίδα ώστε η χρησιμοποίησή της να παρέχει εγγύηση για την ποιότητα του παραδοσιακού προϊόντος και την ασφάλεια του προϊόντος, καθώς επίσης και λιπάση της σειράς **SpicelT®** για την δημιουργία έντονης γεύσης στο τυρί

ΕΙΔΟΣ	ΠΟΣΟΣΤΟ ΧΥΜΟΣΙΝΗΣ %	ΠΗΚΤΙΚΗ ΔΥΝΑΜΗ IMCU/g ή ml	ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ	ΔΟΣΟΛΟΓΙΑ /100 l **
Πυτιά Πάστα κατσικίσια KID PR	75	105-115	12 kg	20-40 g
Λιπάση SpicelT AG	-	80 LFU/g***	1 kg	1,5-3,5 g

*Το υπόλοιπο ποσοστό είναι Πεψίνη

**Η σωστή δοσολογία εξαρτάται από το είδος του τυριού, την θερμοκρασία επώασης, το pH του γάλακτος, τα χαρακτηριστικά της καλλιέργειας καθώς επίσης και από την ποσότητα CaCl₂ και αλατιού που χρησιμοποιείται.

***Μονάδες μέτρησης δραστηρότητας του ενζύμου ΛΙΠΑΣΗΣ

Επικοινωνήστε μαζί μας ή με κάποιον συνεργάτη μας για περισσότερες πληροφορίες



CHR HANSEN

Improving food & health

Η Chr-Hansen άρχισε πρώτη να παράγει Πυτιά σταθερής και υψηλής ποιότητας για την Βιομηχανία Τυριού εδώ και 140 χρόνια. Σήμερα ηγείται στην παγκόσμια αγορά πυτιάς χάρις στην υψηλή ποιότητα και αξιοπιστία των προϊόντων της, αλλά και για την Τεχνολογική υποστήριξη των παραγωγών τυριών

Η ΧΑΝΣΕΝ ΕΛΛΑΣ έχει συμβάλει σημαντικά στην ανάπτυξη της Ελληνικής τυροκομίας με αξιόπιστα προϊόντα προσαρμοσμένα στην Ελληνική πραγματικότητα.

Οι μοναδικές λύσεις μας στα ένζυμα γαλακτοκομίας προσφέρουν πολλά και διαφορετικά οφέλη, όπως τα επιθυμητά χαρακτηριστικά γεύσης, βελτίωση της υφής και αυξημένη απόδοση.

Επιπλέον, έχουμε λύσεις για γαλακτοκομικά προϊόντα χωρίς ή με μειωμένη λακτόζη

Έτσι, ανάλογα με τις ανάγκες σας για τη διαφοροποίηση ή την βελτιστοποίηση της διαδικασίας, η απάντησή σας θα πρέπει να βρεθεί παρακάτω.

