

Биотехнологии для безопасного сельского хозяйства

Текст: Ольга МАТВЕЕВА, фото предоставлены компанией «Током-Элит»

В 2021 году компания «Током-Элит» впервые примет участие в выставке «День Сибирского поля» в Барнауле и представит эффективные решения, которые позволяют выпускать качественную и экологичную сельхозпродукцию и увеличивать прибыль предприятий отрасли. Компания уже известна многим алтайским переработчикам молока и производителям знаменитых местных сыров. Ее представительство работает в Барнауле с 2014 года. Все это время «Током-Элит» поставляет заквасочные культуры и ферменты Lactoferm итальянского завода-производителя Biochem s.r.l. для выработки высококлассных молочных продуктов и сыров. В 2020 году компания начала развивать новое направление – микробиологические культуры для сельского хозяйства, а в 2021 «Током-Элит» представит на рынке

стартовые и защитные культуры для производства мясных полуфабрикатов и деликатесов. Все решения компании – это результат передовых научных исследований и разработок. Используя их, можно производить сельхозпродукцию без использования неблагоприятных для здоровья человека и окружающей среды веществ, таких как искусственные консерванты и антибиотики. Микробиологические культуры Lactoferm – это удивительное творение природы и специалистов Biochem s.r.l.!

О компании

Компания «Током-Элит» уже почти 20 лет занимается дистрибуцией ингредиентов для пищевого производства и известна как надежный и стабильный поставщик. С 2008 года «Током-Элит» – эксклюзивный дистрибьютор заквасочных культур и ферментов итальянского завода-производителя Biochem S.r.l. Компания уделяет особое внимание технологической поддержке своих клиентов.

Для переработчиков молока компания предлагает целую гамму заквасок и ферментов под торговой маркой Lactoferm для производства широко спектра продукции: от творога, свежих кисломолочных и функциональных продуктов с пробиотиками, до сыров с длительным сроком созревания.

В 2014 году открылось представительство «Током-Элит» в Барнауле, а с октября 2019 года компания стала членом координационного совета Международного колледжа сыроделия и профессиональных технологий в селе Алтайском. В экспериментальном центре, расположенном на базе лаборатории колледжа, проводят контрольные выработки сыра и кисломолочной продукции. Здесь начали вырабатывать полутвердые и твердые сыры на заквасочных культурах Lactoferm, такие как «Советский», «Швейцарский», «Гауда», «Маасдам», «Эмментальский». Кроме этого, в рамках сотрудничества специалисты колледжа и «Током-Элит» разработали программу курсов «Импортозамещающие технологии». В августе 2020 года прошел первый семинар-практикум «Применение заквасочных культур Lactoferm в сыроделии».

В конце 2020 года компания запустила новое направление – микробиологические культуры и добавки для сельского хозяйства. «Током-Элит» уже представила натуральную кормовую добавку Lactoferm LAG на основе специального штамма пробиотика Lactobacillus acidophilus LL 116 для повышения продуктивности сельхозптиц и улучшения качества продуктов птицеводства. Ее использование позволяет сформировать здоровый микробиом ЖКТ птицы, увеличивает конверсию корма и, что особенно важно, позволяет сократить использование антибиотиков!

Также компания планирует поставку на российский рынок специализированной культуры для заготовки силосных кормов Lactoferm LPS. В ее составе – специально подобранные штаммы Lactobacillus plantarum. Использование культуры сокращает развитие нежелательных бактерий в силосных кормах и стабилизирует их ферментацию. В результате получается корм самого высокого качества, и как следствие, повышается сортность молока в хозяйстве, использующем данную технологию, а значит, и прибыль предприятия.

Кроме этого, оценить разработки Biochem s.r.l. под торговой маркой Meatferm совсем скоро смогут производители мясных продуктов. «Током-Элит» планирует начать поставку стартовых культур для традиционного и ускоренного созревания и ферментации мясных деликатесов, в частности, колбас, а также защитных культур для продления естественным способом сроков годности полуфабрикатов и колбасной продукции. Использование культур позволяет значительно улучшить качество изделий и сократить количество используемых в мясном производстве нитритов и нитратов.

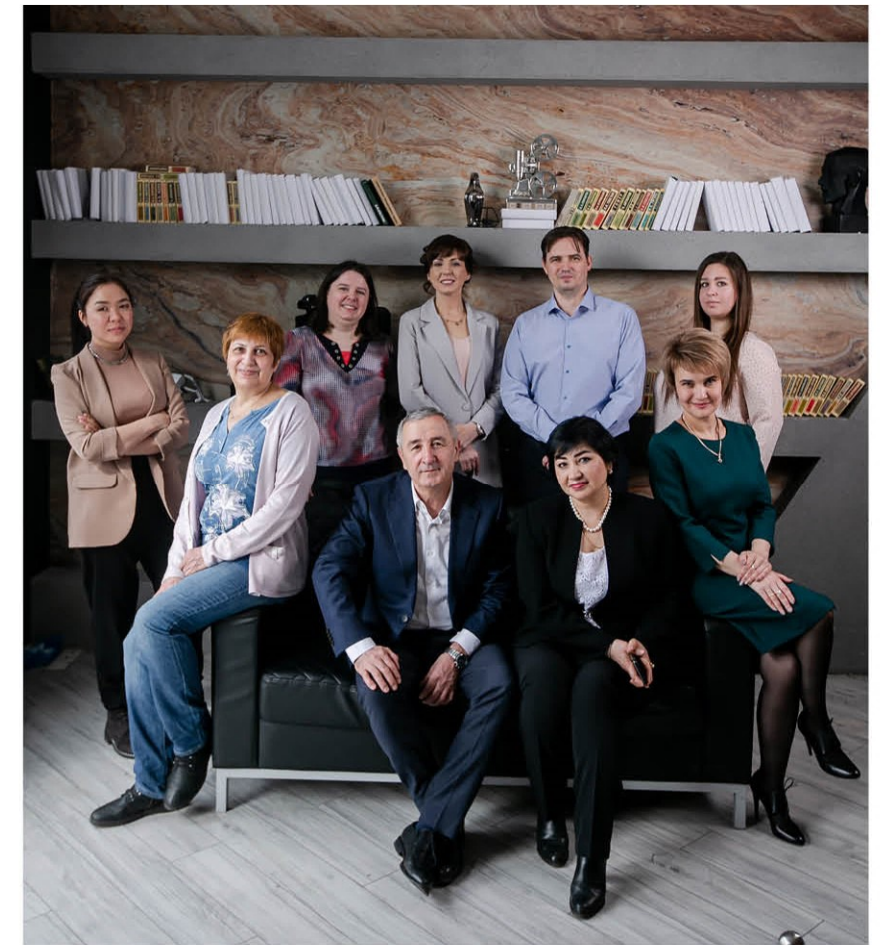
О производителе

Компания Biochem s.r.l. – известный в мире производитель лиофилизированных заквасочных культур прямого внесения, ферментных препаратов, пробиотических и защитных культур для пищевой промышленности и сельского хозяйства. Головной офис компании находится в Риме, а производственная площадка расположена на острове Сардиния.

Команда опытных специалистов на собственном заводе компании, где соблюдаются самые высокие биотехнологические нормы и стандарты, выделяет, отбирает и сочетает штаммы микроорганизмов, которые затем лиофилизируют для дальнейшей поставки на пищевые и сельхозпредприятия по всему миру. Производственные линии Biochem s.r.l. полностью автоматизированы.

Компания сертифицирована по международным стандартам пищевой безопасности IFS (International Food Standard) и BRC (Global Standard for Food Safety), а также «Халяль» и «Кошер».

Приглашаем всех посетить стенд «Током-Элит» на выставке «День Сибирского поля», который будет расположен рядом с павильоном «Животноводство», в первом ряду.



Использование кормовой добавки Lactoferm LAG позволяет сформировать здоровый микробиом ЖКТ птицы и сократить использование антибиотиков



Для переработчиков молока компания предлагает целую гамму заквасок и ферментов под торговой маркой Lactoferm для производства широко спектра продукции

Подробная информация о продукции у специалистов «Током-Элит»
Руководитель регионального подразделения ингредиентов для молочной промышленности Копанева Надежда Борисовна
+7 966 180-99-83, e-mail: kopanieva2014@mail.ru

Руководитель регионального подразделения ингредиентов для птицеводства и животноводства Зубанов Вячеслав Витальевич
+7 913 231 73 01, e-mail: v.v.74z@yandex.ru

Тел. в Москве: +7 (499) 270-01-28
E-mail: info@tokomelit.ru
www.tokomelit.ru
tokomelit

