

SACCO SYSTEM • TÜRKÇE ÇEVİRİ

FM-Delice

Geleneksel Kefirden İlham Alan, Modern Damak Tadına Uygun Çözümler

FM-Delice ürün ailesi • Dünya sürümü

Geleneksel kefirden modern kefir tipi ürüne

Geleneksel kefir, Kafkasya kökenli ve besin öğeleri bakımından zengin fermente bir süt ürünüdür. Keçi, koyun veya inek sütünden; laktik asit bakterilerinin doğal pıhtılaştırma etkisiyle ya da starter kültür ilavesiyle üretilir. Günümüz tüketicileri bu geleneğin işlevselliğini koruyan, ancak daha yumuşak tat ve dengeli aroma profilleri sunan modern fermente içeceklerle yönelmektedir.

FM-Delice, Sacco System tarafından kefir tipi ürünlere özel geliştirilen kültür ailesidir. Taze, hafif tatlı ve aromatik duyuşal profillerin; gelenekselden kremamsı ve sütlü profile uzanan farklı tekstür seçenekleriyle oluşturulmasını destekler.

Tüketici beklentileri ve ürün konumlandırması

Sağlıklı yaşam ve sürdürülebilirlik eğilimleri, kefir tipi fermente içeceklerle olan ilgiyi artırmaktadır. Meyveli seçeneklerin yükselişi de sağlık odaklı konumlandırmayı keyifli ve erişilebilir tat deneyimleriyle birleştiren ürünlere yönelik talebi yansıtır.

Destekleyici kültür seçenekleri

Dünya sürümünde içerik, probiyotik seçeneklerle zenginleştirilebilen fonksiyonel fermente süt ürünleri çerçevesinde sunulur:

- SYNBIO® 100: Lactocaseibacillus rhamnosus IMC 501® ve Lactocaseibacillus paracasei IMC 502® karışımı.
- CRL 1505®: Lactocaseibacillus rhamnosus kültürü.
- Sağlıkla ilişkili ifadeler yalnızca üretici teknik dosyasında tanımlanan çalışma koşulları ve ilgili ülke mevzuatı çerçevesinde değerlendirilmelidir.

Kültür seçenekleri ve proses parametreleri

Kültür	Optimum sıcaklık	Fermentasyon süresi	Tekstür	Aroma	Maya profili
MT 036 LV	32 °C	pH 4,5: 15 sa 30 dk	0	Hafif geleneksel	NLFY
MT 036 LX	32 °C	pH 4,5: 10 saat	0	Geleneksel	LFY
MS 332 EN	32 °C	pH 4,55: 8 sa 15 dk	3	Kremamsı, sütlü	Maya içermez
MT 430 ANV	34 °C	pH 4,5: 8 saat	4	Kremamsı, sütlü	NLFY
MT 430 AN	34 °C	pH 4,5: 9 sa 30 dk	4	Kremamsı, sütlü	Maya içermez
MTX 432 EN	34 °C	pH 4,55: 8 sa 30 dk	4	Kremamsı, sütlü	Maya içermez; destekleyici kültür içerir

- NLFY: Laktozu fermente etmeyen maya.
- LFY: Laktozu fermente eden maya.
- Listelenen kültürler liyofilize (dondurularak kurutulmuş) formatta sunulabilir.
- Faj alternatifi seçenekleri talep üzerine değerlendirilir.
- Kesin proses koşulları süt bileşimi, ekipman ve hedef ürün profiline göre teknik denemeyele doğrulanmalıdır.

Önemli: Bu belge, üreticinin İngilizce teknik dokümanının B2B amaçlı Türkçe çevirisidir. Ürün seçimi, dozaj, proses koşulları, beyanlar ve mevzuat için güncel orijinal doküman ile Milkaş Gıda teknik değerlendirmesi esas alınmalıdır. Veriler kaynak koşullarıyla sınırlıdır; tüketiciye yönelik sağlık veya hastalık beyanı değildir.