

SACCO SYSTEM • TÜRKÇE ÇEVİRİ

KİSET Classic

Gelenekten İlham Alan Modern Peynir
Pıhtılaştırma Çözümü

Fermantasyon yoluyla üretilmiş kimozen (FPC)

Ürün tanımı

KİSET Classic, Caglifio Clerici portföyünde yer alan ve günümüz süt endüstrisinin proses ihtiyaçlarına yanıt vermek üzere geliştirilmiş bir FPC'dir (fermantasyon yoluyla üretilmiş kimozen). Thermotheomyces heterothallica türüne ait özgün bir mantar suşunun fermentasyonu yoluyla üretilir.

FPC, dünya genelinde yaygın kullanılan bir pıhtılaştırıcı sınıftır. Kaynak dokümana göre KİSET Classic; güvenilir süt pıhtılaşması, yüksek verim, üretkenlik ve işlevsellik hedeflerini destekler.

Olgunlaşma ve duyuşal profil

Pıhtılaştırıcı seçimi peynirin olgunlaşma sürecinde belirleyicidir. KİSET Classic, peynirin karakteristik yapı ve aroma dengesinin oluşumunu destekler. Kaynak dokümanda, piyasadaki bazı birinci nesil FPC pıhtılaştırıcılarla karşılaştırıldığında olgunlaşma performansının ve tipik duyuşal özelliklerin korunmasının öne çıktığı belirtilmektedir.

C/P oranı ve teknik anlamı

C/P oranı, pıhtılaştırma aktivitesinin (C) özgül olmayan proteolitik aktiviteye (P) oranını ifade eder. Daha yüksek özgülük; kazein misellerinin daha hassas kesilmesini, daha güçlü bir kazein ağı oluşmasını, yağ ve proteinlerin daha iyi tutulmasını ve daha berrak peynir altı suyu elde edilmesini destekleyebilir.

- Daha belirgin peynir aroması
- Olgunlaşma özelliklerinin desteklenmesi
- Peynir randımanı ve kalitesinin desteklenmesi
- Koruyucu içermeyen (PF) seçenek
- Vejetaryen üretimlere uygunluk; kaynak dokümana göre Helal ve Koşer seçenekler

Sunum biçimleri

Form	Ambalaj	Koruyucu	Aktivite
Sıvı	5 kg, 11 kg, 23 kg	Sodyum benzoatlı (E211) veya PF*	IMCU 200, 600, 1000
Granül	500 g plastik kutu	PF*	IMCU 2200

* PF: Koruyucu içermez. Sertifika ve uygunluk belgelerinin ürün kodu, parti ve pazar bazında güncelliği 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.