

SACCO SYSTEM • TÜRKÇE ÇEVİRİ

PerforMilk®

Süt Proteini ve Kazein Kalitesinin Korunmasına Yönelik Kültür Çözümü

Kalite, performans ve proses verimliliği için patentli koruyucu kültür

Neden süt proteini kalitesi?

Kaynak dokümana göre küresel ortalama süt fiyatı 2021-2025 döneminde %35 artmıştır. Süt, süt ürünleri üretim maliyetinin en büyük kalemlerinden biridir; işleme öncesinde saatlerce depolanabilir ve nihai ürünün kalitesini belirleyen temel hammaddedir.

İstenmeyen mikroorganizmalar özellikle kazein proteinlerinin misel yapısında olumsuz değişikliklere yol açabilir. PerforMilk®, bu riskli kalite, performans ve verimlilik açısından ele almak üzere geliştirilmiş patentli, koruyucu etkili bir gıda kültürüdür.

Temel teknolojik avantajlar

- Peynir randımanı: Kazein kalitesinin korunması, kaynak dokümandaki koşullarda ortalama yaklaşık %2,1 randıman artışıyla ilişkilendirilmiştir.
- Ekonomik katkı: Protein parçalanmasının sınırlandırılması daha yüksek pıhtı randımanı ve toplam proses verimliliğini destekleyebilir.
- Ürün kararlılığı: Protein yapısındaki değişkenliğin azaltılması, yoğurt ve fermente sütlerde tat ve aromanın raf ömrü boyunca korunmasına yardımcı olabilir.
- Sürdürülebilirlik: Aynı miktarda süttten daha fazla peynir elde edilmesi, birim ürün başına kaynak kullanımının azaltılmasına katkı sağlayabilir.

48 saatlik karşılaştırma - kaynak doküman verileri

Süt tipi	Parametre	Kontrol	PerforMilk®
Çiğ süt	Protein	%3,16	%3,18
Çiğ süt	Kazein	%2,53	%2,54
Pastörize süt	Protein	%3,17	%3,21
Pastörize süt	Kazein	%2,46	%2,50

Bu değerler yalnızca üretici araştırmasındaki belirli koşullar için geçerlidir. Farklı süt kompozisyonu, mikrobiyal yük ve proses koşulları farklı sonuçlar doğurabilir.

Uygulama tablosu

Uygulama alanları: UHT süt, peynir, yoğurt ve fermente süt üretimine yönelik çiğ süt hazırlığı.

Ürün	Süt depolama süresi	Önerilen ilave zamanı
PerforMilk® 1	24 saate kadar	Sağımdan sonra 0-5 saat
PerforMilk® 2	24 saate kadar	Sağımdan sonra 5-12 saat
PerforMilk® 2	48-72 saat	Sağımdan sonra 0-5 veya 5-12 saat

Kaynak dokümana göre PerforMilk® 1 ve PerforMilk® 2, ısıtım sırasında tamamen uzaklaştırılır ve süt ürünleri prosesini olumsuz etkilemez. Kullanımdan önce Türkiye'de yürürlükteki mevzuat ve ürünün güncel teknik koşulları 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.