

ST Optima

Optimice el rendimiento de su queso para pizza. Refuerza tu competitividad

Mejora del rendimiento y acidificación rápida

La industria láctea actual exige la máxima eficiencia en la producción y la plena valorización de cada gota de leche y del suero residual.

Se espera que los fabricantes de queso maximicen el rendimiento, aceleren y estandaricen los tiempos de producción, eliminen los cuellos de botella en los procesos y ofrezcan productos de alta calidad de manera constante.

Optimizar el rendimiento del queso ya no es solo una ventaja técnica, sino **una palanca estratégica clave para mantener la competitividad en un mercado cada vez más exigente.**

ST Optima es un cultivo iniciador desarrollado específicamente para satisfacer las exigencias de las operaciones de alta capacidad. **Aumenta el rendimiento general al tiempo que mejora la estabilidad del proceso de producción.**

Gracias a la alta resistencia a los fagos de sus cepas, ST Optima reduce significativamente el riesgo de retrasos en la producción e interrupciones en la línea, lo que garantiza una fabricación confiable.

+2,21%

Aumento del rendimiento

+2,87%

Aumento de la humedad



Acidificación más rápida



Mayor capacidad de fusión y elasticidad



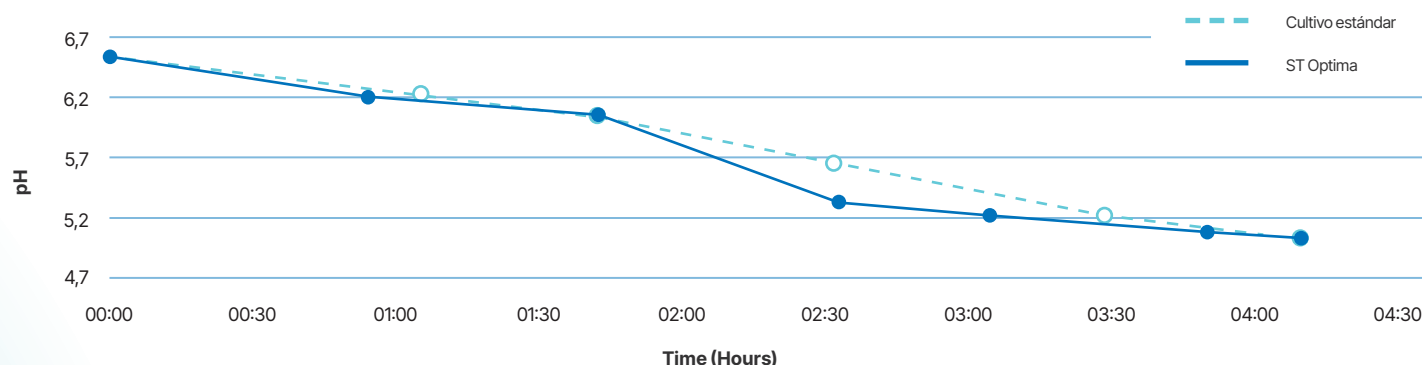
Textura conservada y mejor capacidad de corte para quesos bajos en grasa

Aumento del rendimiento quesero y mayor velocidad de acidificación.

ST Optima ofrece un rendimiento superior del queso junto con una acidificación más rápida, **convirtiendo la eficiencia del proceso en un valor medible**. Favorece el desarrollo de una matriz de cuajada más elástica y altamente hidratada. El aumento de la retención de humedad se traduce directamente en un mayor peso del queso a partir del mismo volumen de leche, maximizando el rendimiento y mejorando la utilización de la materia prima.

De hecho, los datos de ensayos industriales muestran claramente que **ST Optima aumenta el rendimiento del queso en un 2,21 % utilizando la misma cantidad de leche**. Basándose en la cinética de pH-tiempo, **ST Optima alcanza el pH ideal para el proceso de hilado unos 15 minutos antes** que los cultivos estándar, lo que permite ciclos de producción más cortos y una mayor eficiencia de producción.

Curvas de acidificación



Mejorando la funcionalidad del Pizza Cheese

La funcionalidad del queso para pizza en condiciones de alta temperatura es fundamental para definir la calidad y el atractivo para el consumidor de la pizza y otros platos finales.

La **mozzarella para pizza**, en particular, es apreciada por su capacidad para **derretirse y estirarse**, lo que proporciona la textura, la cobertura y el impacto visual característicos que esperan los consumidores. Durante la cocción, **es esencial mantener un equilibrio cuidadoso** de la humedad es esencial para preservar el sabor y evitar un secado excesivo.

ST Optima es el cultivo diseñado para respaldar estos atributos clave de rendimiento. Al promover una estructura óptima de la cuajada y la retención de humedad, **permite una capacidad de fusión y elasticidad superiores**, lo que garantiza **un rendimiento de horneado consistente y un producto final atractivo**.

ST Optima está disponible en formato liofilizado y congelado.

Hay alternativas de rotaciones fagicas alternativas de fagos disponibles bajo pedido



Los datos, resultados e información obtenidos y citados en esta investigación son precisos y confiables, y se refieren únicamente a las condiciones y el entorno específicos en los que la empresa llevó a cabo el estudio. Cualquier prueba realizada en condiciones distintas a aquellas en las que la empresa llevó a cabo la investigación puede generar resultados, datos o conclusiones diferentes. En tales casos, la empresa no se hace responsable de ninguna discrepancia o desviación.

La introducción del Producto en mercados fuera de la Unión Europea es responsabilidad exclusiva del comprador. Este último debe asegurarse de que el Producto cumpla plenamente con las leyes y normativas vigentes en el territorio de destino y de que satisfaga todos los requisitos necesarios para su comercialización legal.