

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

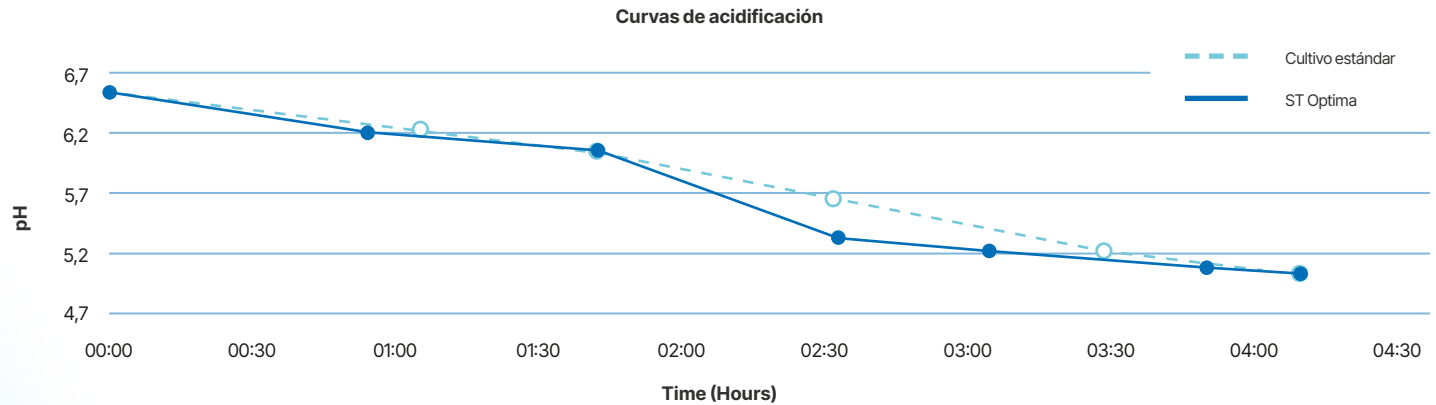


Textura conservada y mejor capacidad de corte para quesos bajos en grasa

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.



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.