

ST Optima

Optimisez votre rendement en fromage pour pizza. Renforcez votre compétitivité

Amélioration du rendement et acidification rapide

L'industrie laitière d'aujourd'hui exige une efficacité de production maximale et la valorisation totale de chaque goutte de lait et du lactosérum résiduel.

Les fromagers doivent maximiser le rendement, accélérer et standardiser les temps de production, éliminer les goulots d'étranglement et fournir en permanence des produits de haute qualité.

L'optimisation du rendement fromager n'est plus seulement un avantage technique : c'est un **levier stratégique essentiel pour rester compétitif sur un marché de plus en plus exigeant.**

ST Optima est une culture starter spécialement développée pour répondre aux exigences des opérations à grande capacité. Elle **améliore le rendement global tout en renforçant la stabilité du processus de production.**

Grâce à la grande résistance aux phages de ses souches, ST Optima réduit considérablement le risque de retards de production et d'interruptions de ligne, garantissant ainsi une fabrication fiable.

+2,21%

Augmentation du rendement

+2,87%

Augmentation de la teneur en eau



Acidification plus rapide



Meilleure aptitude à la fonte et étalement

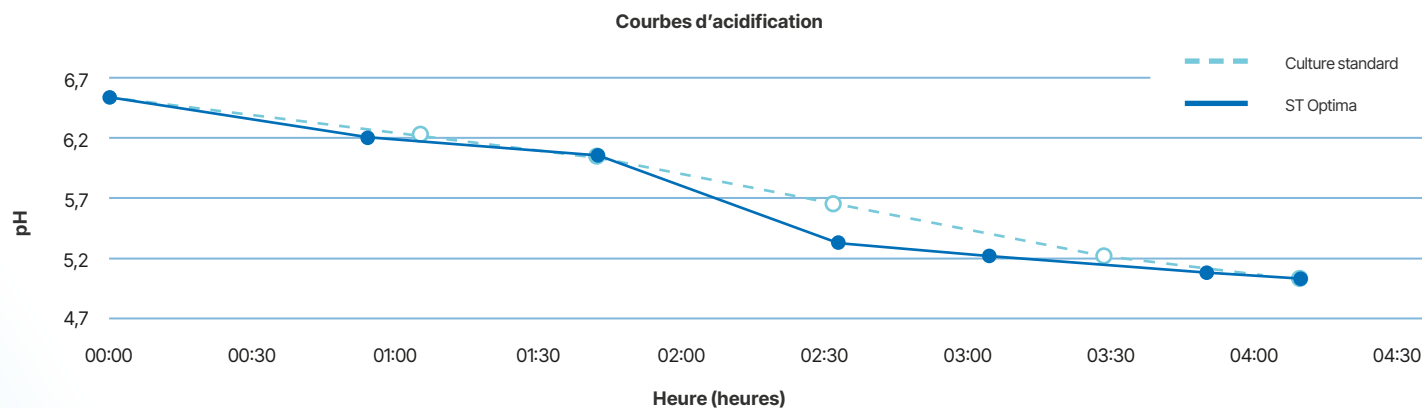


Texture préservée et meilleure aptitude au tranchage des fromages allégés

Augmenter le rendement. Accélérer les performances

ST Optima offre un rendement fromager supérieur ainsi qu'une acidification plus rapide, **transformant l'efficacité du processus en valeur mesurable**. Il favorise le développement d'une matrice de caillé plus élastique et hautement hydratée. Une meilleure rétention d'humidité se traduit directement par un poids de fromage plus élevé à partir d'un même volume de lait, maximisant ainsi le rendement et améliorant l'utilisation des matières premières.

En effet, les données issues d'essais industriels montrent clairement que **ST Optima augmente le rendement fromager de 2,21 % pour une même quantité de lait**. Sur la base de la cinétique pH-temps, **ST Optima atteint le pH technologique environ 15 minutes plus tôt** que les cultures standard, ce qui permet de raccourcir les cycles de production et d'améliorer l'efficacité de la production.



Améliorer les propriétés fonctionnelles et l'attrait du fromage en boulangerie

La fonctionnalité du fromage à pizza à haute température est essentielle pour définir la qualité et l'attrait des pizzas et autres plats finis auprès des consommateurs. La **mozzarella pour pizza**, en particulier, est appréciée pour sa capacité à **fondre et à s'étirer**, offrant la texture, la couverture et l'impact visuel caractéristiques que les consommateurs attendent. Pendant la cuisson, un **équilibre hydrique minutieux** est essentiel pour préserver le goût et éviter un dessèchement excessif.

ST Optima est la culture conçue pour soutenir ces attributs de performance clés. En favorisant une structure optimale de la pâte de fromage et la rétention d'humidité, elle **permet une capacité de fusion et une élasticité supérieures**, garantissant des **performances de cuisson constantes et un produit final attrayant**.

ST Optima est disponible sous forme lyophilisée et congelée.
Des alternatives à base de phages sont disponibles sur demande



Les données, résultats et informations obtenus et cités dans cette étude sont exacts et fiables, et se réfèrent uniquement aux conditions et à l'environnement spécifiques dans lesquels l'étude a été menée par la Société. Tout test effectué dans des conditions autres que celles dans lesquelles l'étude a été menée par la Société peut générer des résultats, des données ou des conclusions différents. Dans de tels cas, la Société ne peut être tenue responsable d'éventuelles divergences ou écarts.
La mise sur le marché du produit en dehors de l'Union européenne relève de la seule responsabilité de l'acheteur. Ce dernier doit s'assurer que le produit est pleinement conforme aux lois et réglementations en vigueur sur le territoire de destination et qu'il répond à toutes les exigences nécessaires à sa commercialisation légale.