

Endüstriyel Peynir Mayaları



1-) MİKROBİYEL PEYNİR MAYALARI

Süper Maya

SÜRER MAYA

Sürer Maya, bitkilerden izole edilmiş olan Rhizomucor miehei mikroorganizmasının biyoteknolojik fermantasyonuyla üretilmiş olan mikrobiyel peynir mayasıdır.

Özellikleri

Doğal kimozin performansı sunar ve endüstriyel peynir üretiminde randıman artışı sağlamaktadır.

Bitkisel kökenlidir ve içerisinde hayvansal herhangi bir içerik bulunmadığından dolayı, kullanımında dini ve tıbbi yönden bir sakınca yoktur.

Sürer Maya Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) içermemektedir ve üretiminde GDO içeren hammadde kullanılmamıştır.

Sürer Maya koyun, keçi, manda ve inek sütünden peynir yapımında güvenle kullanılabilir.



FERMENTO

Sürer Maya, bitkilerden izole edilmiş olan Rhizomucor miehei mikroorganizmasının biyoteknolojik fermantasyonuyla üretilmiş olan mikrobiyel peynir mayasıdır.

Özellikleri

Doğal kimozin performansı sunar ve endüstriyel peynir üretiminde randıman artışı sağlamaktadır.

Bitkisel kökenlidir ve içerisinde hayvansal herhangi bir içerik bulunmadığından dolayı, kullanımında dini ve tıbbi yönden bir sakınca yoktur.

Sürer Maya Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) içermemektedir ve üretiminde GDO içeren hammadde kullanılmamıştır.

Sürer Maya koyun, keçi, manda ve inek sütünden peynir yapımında güvenle kullanılabilir.

2-) HAYVANSAL PEYNİR MAYALARI (ŞİRDEN MAYA)

ARI MAYA

ARI MAYA

Arı Maya, buzağı şirdenlerinin özel yöntemlerle saflaştırılmasıyla elde edilmiş doğal peynir mayasıdır.

Özellikleri

Üretiminde domuz şirdeni ve pepsin katkısı kullanılmadığından dolayı, peynir üretiminde kullanılmasında dini yönden bir sakınca yoktur.

Arı Maya Genetiği Değiştirilmiş Organizma (GDO) içermemektedir ve üretiminde GDO içeren hammadde kullanılmamıştır.

Arı Maya koyun, keçi, manda ve inek sütünden peynir yapımında güvenle kullanılabilir.

Arı Maya ile yapılan peynirlerde teleme sertliği ve teleme performansı diğer mayalara göre daha üstündür.