

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 kimozen 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 kimozen 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.