maysa

Качество наш ключевой ингредиент

О КОМПАНИИ

История компании «Майса Гыда» началась в 1992 году с принятия решения о внесении капиталовложений в развитие технологий, которые стали началом становления компании как лидера среди крупнейших предприятий Турции в отрасли современных пищевых добавок; применение профессиональных знаний и использование современного оборудования, оказание партнерской поддержки на протяжении всего периода производства в решении возникающих трудностей стало кредо компании.

Услуги компании: производство, продажа, логистика, техническая поддержка - производятся с использованием новейших технологий. Главные стратегические принципы Майса: новаторство, прозрачность, особый подход к каждому клиенту. На протяжении всего времени с момента создания и до сегодняшнего дня фирме удается оставаться образцом фирмы–производителя по всем параметрам деятельности, направляя свои интересы на внешний рынок, в кратчайший срок компании удалось стать конкурентноспособной среди заграничных производителей.

Майса,наилучшим образом представляя свою фирму и нашу страну на международных выставках, семинарах и проводящихся обучающих мероприятиях, показывает свою готовность увеличивать инвестирование средств в технологию, науку и кадры год за годом.

Наш девиз: «Предоставлять прогрессивные и инновационные решения».

maysa

СОДЕРЖАНИЕ

maysa

Качество наш ключевой ингредиент

СОДЕРЖАНИЕ

3-4 СЫЧУЖНЫЙ ФЕРМЕНТ

5-6 МИКРОБИАЛЬНЫЕ КОАГУЛЯНТЫ

7-8 ФЕРМЕНТАТИВНЫЙ ХИМОЗИН

9-10 ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ ПРЯМОГО ВНЕСЕНИЯ

11-12 ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ ПРЯМОГО ВНЕСЕНИЯ

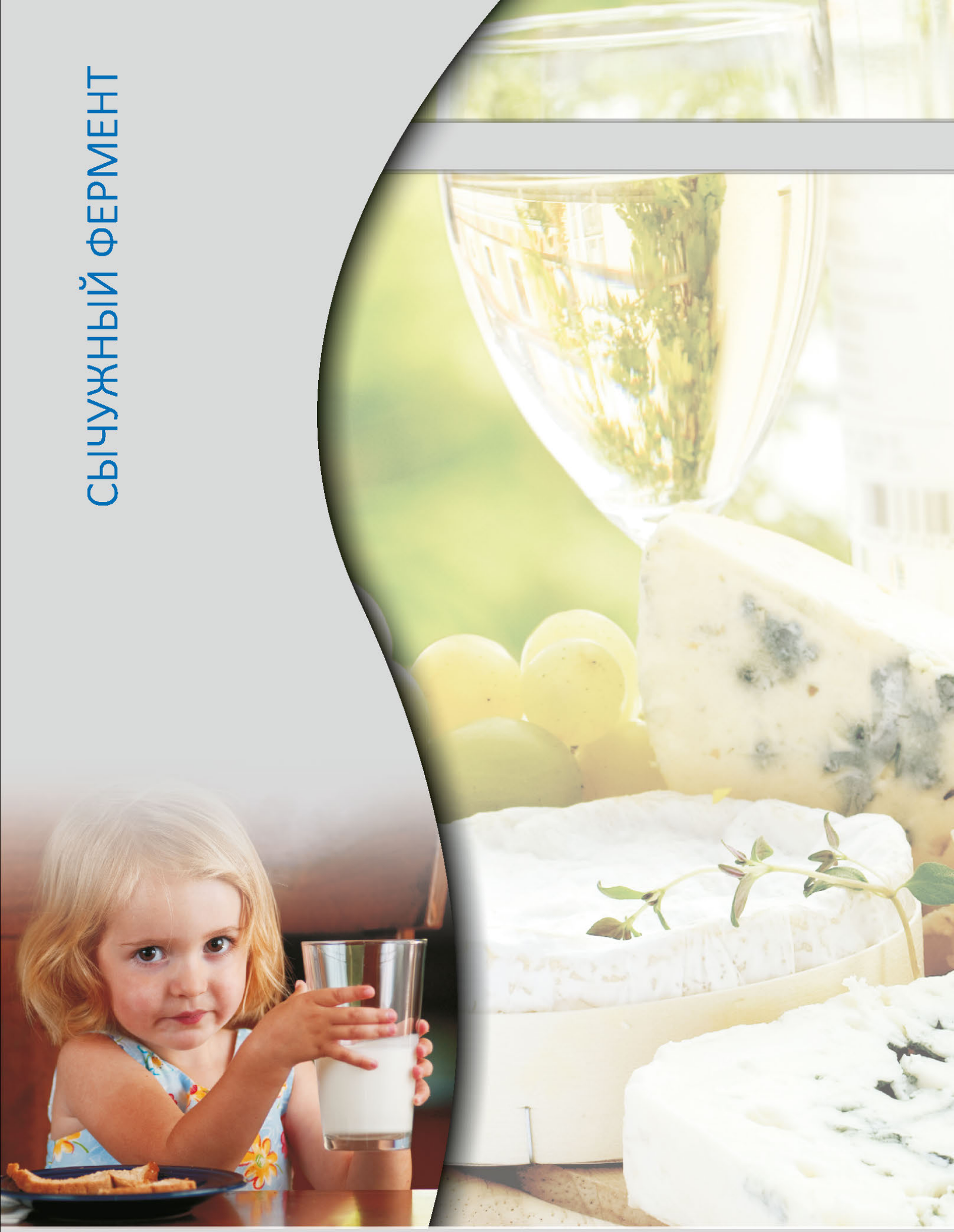
13-14 СРЕДЫ ДЛЯ СОЗРЕВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗАКВАСКИ

15-16 КОМПОЗИЦИИ СТАБИЛИЗАТОРОВ И ЭМУЛЬГАТОРОВ

17-18 НАТУРАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ КОНСЕРВАНТЫ

19-20 БРЕНДОВЫЕ МАРКИ

СЫЧУЖНЫЙ ФЕРМЕНТ



MYSECOREN

Серия продукции химозина животного происхождения Mysecoren изготавливается полностью из натуральных материалов, взятых из образцов крупного рогатого скота и телят.Сырье наивысшего качества обрабатывается особым экстракционным методом и при помощи низких температур, позволяющих сохранить первоначальные микробиологические свойства и активность фермента, сохраняется в полной производственной готовности.

Полученный в результате многоступенчатой фильтрации сырой натуральный ферментный препарат полностью соответствует международным стандартам качества, а также имеет стандартизацию по разным признакам активности и формы. Продукция MYSECOREN имеет сертификацию HALAL («ХАЛАЛ») и является пригодной для использования во всех отраслях сыроварения.

Протеолитический ферментный препарат прошел успешные испытания при производстве полутвердого сыра на российском молочном сырье летнего и зимнего сезонов. Испытания проводились на производственной площадке ГНУ ВНИИМС в г. Углич, Ярославской области. Исследованный ферментный препарат MYSECOREN может быть рекомендован для использования в технологиях созревающих сыров с низкой температурой второго нагревания.

ПРОДУКТ	ФОРМА	ПРОИСХОЖ-ДЕНИЕ	АКТИВНОСТЬ	ХИМОЗИН/ПЕПСИН	УПАКОВКА
MYSECOREN 200	жидкий	животн	200 IMCU	≥ 85/15	5-20 л.
MYSECOREN 200 HC	жидкий	животн	200 IMCU	≥96/4	5-20 л.
MYSECOREN 225	жидкий	животн	225 IMCU	≥ 85/15	5-20 л.
MYSECOREN 450	жидкий	животн	450 IMCU	≥ 85/15	5-20 л.
MYSECOREN 690	в гранулах	животн	690 IMCU	≥ 85/15	1-5 кг.

МИКРОБИАЛЬНЫЕ КОАГУЛЯНТЫ

YAYLA&MUCOREN

Микробиальные сырные закваски представлены двумя видами продукции: продукция в жидкой форме под брендом «YAYLA» и продукция в гранулированной форме под брендом «MUCOREN». Обе группы представляют протеолитические ферментные препараты, полученные путем ферментации микроорганизма Rhizomucormiehei.

Протеолитичекий фермент, на основе Rhizomucor miehei, похож по своим свойствам на сычужный фермент химозин, с успехом используется в сыроварении для изготовления различных сортов сыра. Микробиальные закваски для производства сыра YAYLA и MUCOREN имеют широкое применение и выгодную для производителя стоимость продукции.

ПРОДУКТ	ФОРМА	ПРОИСХОЖ-ДЕНИЕ	АКТИВНОСТЬ	УПАКОВКА
YAYLA 120	жидкий	*R.miehei*	120 IMCU	50-100-125-150-250 гр.
YAYLA 220	жидкий	*R.miehei*	220 IMCU	0,5-1-5-30 кг.
YAYLA 750	жидкий	*R.miehei*	750 IMCU	30-1000 кг.
MUCOREN 1400	в гранулах	*R.miehei*	1400 IMCU	100-500-1000 гр.
MUCOREN 2000	в гранулах	*R.miehei*	2000 IMCU	1-100-500-1000 гр.
MUCOREN 2600	в гранулах	*R.miehei*	2600 IMCU	100-500-1000 гр.

ФЕРМЕНТАТИВНЫЙ ХИМОЗИН

MYS FERMENTE

Сырные закваски MYS FERMENTE на 100% состоят из протеолитического фермента (химозина), полученного путем ферментации штамма бактерий Kluyveromyces lactis, и производятся при помощи технологии R-DNA (генная инженерия). Процесс созревания сыра с применением MYS FERMENTE имеет большое сходство с процессом созревания с использованием заквасок животного происхождения. Продукт полностью состоит из химозина и не содержит посторонних коагулянтов. Идеально подходит для изготовления всех видов сыров, и может быть использован в сыроварении вместо заквасок, содержащих химозин животного происхождения.

ПРОДУКТ	ФОРМА	ПРОИСХОЖ-ДЕНИЕ	АКТИВНОСТЬ	УПАКОВКА
MYS 180	жидкий	*K.lactis*	180 IMCU	5-20 л.
MYS 600	жидкий	*K.lactis*	600 IMCU	5-20 л.
MYS 1800	в гранулах	*K.lactis*	1800 IMCU	0,5-1 кг.

ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ ПРЯМОГО ВНЕСЕНИЯ

ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ ПРЯМОГО ВНЕСЕНИЯ

MYSTARTER

Серия культур MYSTARTER состоит из культур, полностью изолированных от молока и молокосодержащих продуктов и высушенных при очень низких температурах. Штаммы, отобранные в соответствии со спецификациями, после размножения культур в подходящей среде, сохраняя все свойства, высушиваются при помощи заморозки и после процесса комбинирования с другими штаммами пакетируются в асептических условиях.

Среди широкого ассортимента продукции с легкостью можно подобрать необходимый вид культуры для любого молочного продукта, кроме того, дополнительно существует услуга «Tailor-Made», которая позволяет в особых ситуациях создать продукт в соответствии с частным заказом клиента.

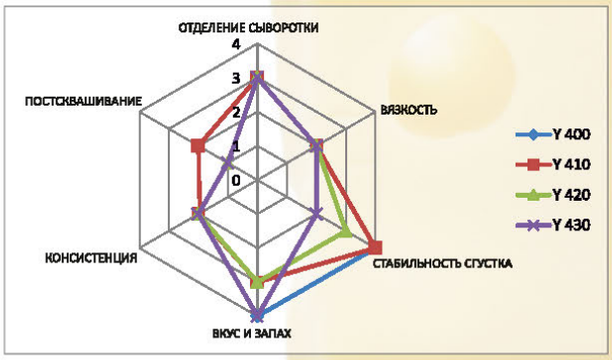
ПРОДУКТ	КУЛЬТУРЫ ДЛЯ РОТАЦИИ	ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	DIC	BS	ST	LL	LC	LB	LH	LD	LM
CM 10 Series	CM 11/CM12/CM13	Cheddar,Feta,Cottage	✓			✓	✓				
CM 20 Series	CM 21/CM 22/CM 23	Cheddar,Feta,Cottage	✓			✓	✓				
CM 30 Series	CM 31/CM 32/CM 33	Cheddar,Feta,Cottage	✓			✓	✓				
CM 40 Series	CM 41/CM 42/CM 43	UF ,Cheddar,Cottage,Feta	✓			✓					
CM 50 Series	CM 51/CM 52	Sour Cream,Smetana,Butter	✓			✓	✓			✓	✓
CM 60 Series	CM 61/62	Sour Cream,Smetana,Butter	✓			✓	✓			✓	✓
CM 100 Series	CM 101/102/103/104 /105/106	Cheddar,Feta,Cottage,Tvorog	✓			✓	✓				
CT 200 Series	CT 201/CT 202/CT 203	Cheddar,Feta,Colby,Edam, Gouda,Cottage	✓		✓	✓	✓				
CT 210 Series	CT 211/212/213	Cheddar,Feta,Colby,Edam, Gouda,Cottage	✓		✓	✓					
CT 110 Series	CT 111/CT 112/CT 113	Soft Cheese,Camembert,Brie	✓		✓						
CT 320 Series	CT 321/CT 322/CT 323	Mozzarella,Pizza Cheese,	✓		✓						
CT 330 Series	CT 331/CT 332	Mozzarella,Pizza Cheese,	✓		✓						
CH 340 Series	CH 341/CH 342/CH 343	Mozzarella,Pizza Cheese,	✓		✓			✓	✓		
CH 350 Series	CH 351/CH 352/CH 353	Mozzarella,Pizza Cheese,	✓		✓			✓	✓		
Bulk CM 10 Series	Bulk CM11/CM12/CM13	Cheddar,Feta,Cottage		✓		✓	✓				
Bulk CT 320 Series	Bulk CT 321/CT 322	Mozzarella,Pizza Cheese,		✓	✓						
Bulk CH 340 Series	Bulk CH341/CH342/CH343	Mozzarella,Pizza Cheese,		✓	✓			✓	✓		

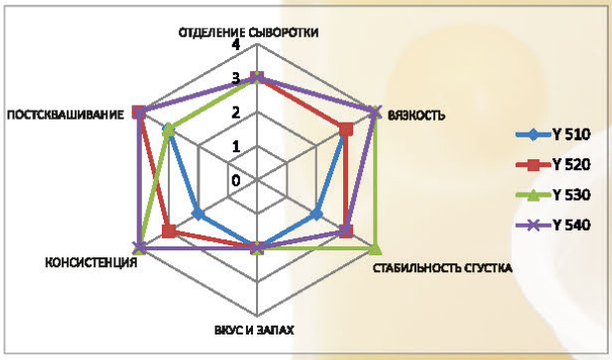
BS : ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЗАКВАСОЧНАЯ КУЛЬТУРА
DIC : ЗАКВАСОЧНАЯ КУЛЬТУРА ПРЯМОГО ВНЕСЕНИЯ

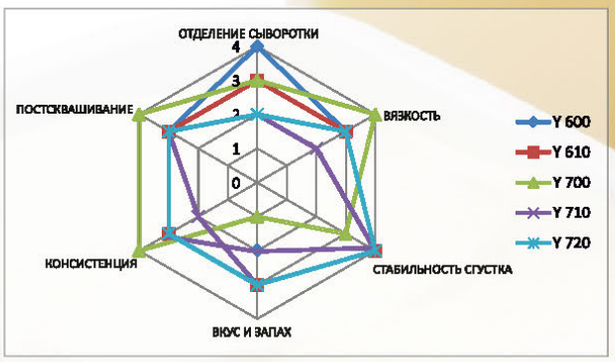
ST : *Streptococcus salivarius ssp. thermophilus* **LB** : *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus*
LC : *Lactococcus lactis subsp. cremoris* **LL** : *Lactococcus lactis subsp. lactis*
LD : *Lactococcus lactis ssp. lactis biovar. diacetylactis*
LM : *Leuconostoc mesenteroides ssp. cremoris*
LH : *Lactobacillus helveticus*

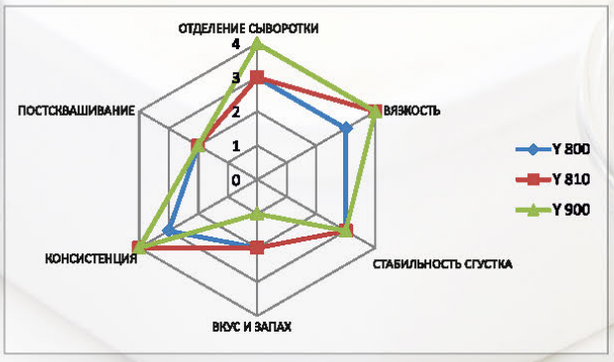
mYSTARTER CULTURE

ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ ПРЯМОГО ВНЕСЕНИЯ









ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ ПРЯМОГО ВНЕСЕНИЯ

MYSTARTER

СЕРИИ ЗАКВАСОЧНЫХ КУЛЬТУР ДЛЯ ЙОГУРТА И КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

ПРОДУКТ	КУЛЬТУРЫ ДЛЯ РОТАЦИИ	DIC	BS	ST	LB	LbL
Y 400 Series	Y 401/Y 402	✓		✓	✓	
Y 410 Series	Y 411/Y 412	✓		✓	✓	
Y 420 Series	Y 421/Y 422	✓		✓	✓	
Y 430 Series	Y 431/Y 432	✓		✓	✓	
Y 510 Series	Y 511/Y 512	✓		✓	✓	
Y 520 Series	Y 521/Y 522	✓		✓	✓	
Y 530 Series	Y 531/Y 532	✓		✓	✓	
Y 540 Series	Y 541/Y 542	✓		✓	✓	
Y 600 Series	Y 601/Y 602	✓		✓	✓	
Y 610 Series	Y 611/Y 612	✓		✓	✓	
Y 700 Series	Y 701/Y 702	✓		✓	✓	
Y 710 Series	Y 711/Y 712	✓		✓	✓	✓
Y 720 Series	Y 721/Y 722	✓		✓	✓	✓
Y 810 Series	Y 811/Y 812/Y 813	✓		✓	✓	
Y 800 Series	Y 801/Y 802	✓		✓	✓	
Y 900 Series	Y 901/Y 902/Y 903	✓		✓	✓	
Bulk Y 810 Series	Bulk Y811/Y812/Y813		✓	✓	✓	
Bulk Y 700 Series	Bulk Y701/Y702		✓	✓	✓	
Bulk Y 530 Series	Bulk Y531/Y532		✓	✓	✓	
Bulk Y 400 Series	Bulk Y401/Y402		✓	✓	✓	

ДРУГИЕ

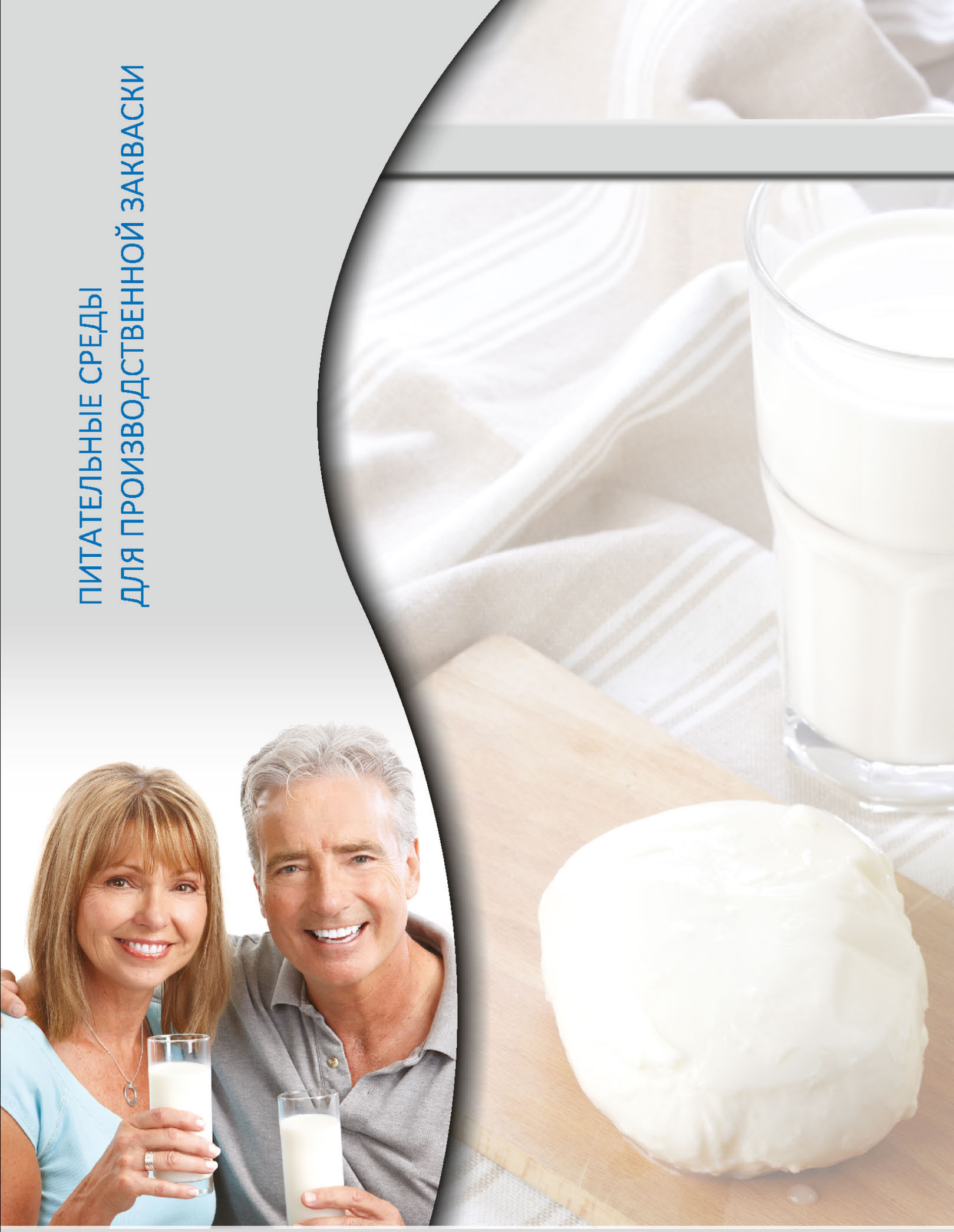
ПРОДУКТ	ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	LB	LBC	LR	LP
LBU	Йогурт, кисломолочная продукция	✓			
LBC	Кисломолочная продукция		✓		
LR	Защитные культуры			✓	
PR	Защитные культуры			✓	✓

BS : ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ЗАКВАСОЧНАЯ КУЛЬТУРА
DIC : ЗАКВАСОЧНАЯ КУЛЬТУРА ПРЯМОГО ВНЕСЕНИЯ

ST : *Streptococcus salivarius ssp. thermophilus*
LB : *Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus*
LD : *Lactococcus lactis ssp. lactis biovar. diacetylactis*
LM : *Leuconostoc mesenteoides subs. cremoris*
LbL : *Lactobacillus lactis ssp. lactis*
LBC : *Lactobacillus paracasei subsp. paracasei*
LR :*Lactobacillus rhamnosus*
LP : *Lactobacillus plantarum*

MYSTARTER CULTURE

ПИТАТЕЛЬНЫЕ СРЕДЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗАКВАСКИ



NUTRIMEDIA

Питательные среды для производственной закваски NUTRIMEDIA были произведены для размножения производственных культур в наилучших условиях.

Серия продукции содержит наилучшие компоненты для поощрения созревания кисломолочных организмов. Кроме того, содержащийся в продукте набор особых веществ, ингибирует развитие бактериофагов, а система блокировки, находящаяся в составе, делает возможным получение максимального числа живих бактерий.

Среды NUTRIMEDIA, в сравнении с питательными средами, изготавливаемыми из цельного и сухого молока, более просты в использовании и имеют весомые преимущества в цене.

ПРОДУКТ	ПРИМЕНЕНИЕ	УПАКОВКА
Nutrimedia T6	Thermophilic Bulk Culture	25 кг.
Nutrimedia T6 Forte	Thermophilic Bulk Culture	25 кг.
Nutrimedia MT6	Thermophilic&Mesophilic Bulk Culture	25 кг.
Nutrimedia M6	Mesophilic Bulk Culture	25 кг.

КОМПОЗИЦИИ СТАБИЛИЗАТОРОВ И ЭМУЛЬГАТОРОВ

КОМПОЗИЦИИ СТАБИЛИЗАТОРОВ И ЭМУЛЬГАТОРОВ

MAYMIX

Серия MAYMIX сотоит из усовершенствованных композиций стабилизаторов и эмульгаторов, предназначенных для применения в молочной и кисломолочной продукции.
Продукция серии MAYMIX улучшает вкус, вязкость, текстуру готового продукта, стабилизирует сгусток.
В ряду стабилизирующих систем MAYMIX представлены смеси, позволяющие аэрировать молочные продукты.

Кроме того, в особых случаях по заказу клиента может быть предоставлена услуга индивидуальной разработки «Tailor-Made».

ПРОДУКТ	ДОЗА ПРИМЕНЕНИЯ %	ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ	ТЕКСТУРА	АЭРАЦИЯ	ВЯЗКОСТЬ	ЭМУЛЬГИРОВАНИЕ	ПЛАВЛЕНИЕ	ЭЛАСТИЧНОСТЬ	синерезис	ПОЛНОТА ВКУСА
MYS 101	0,1-0,3	ГРЕЧЕСКИЙ И ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ	✓		✔				✓	
MYS 104GP	0,4-0,6	АЙРАН И ПИТЬЕВЫЕ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ			✔				✓	✓
MYS 104PS	1,0-2,0	ЙОГУРТ И ПИТЬЕВОЙ ЙОГУРТ	✓		✓				✓	✔
MYS 104GS	1,0-2,0	ГРЕЧЕСКИЙ ЙОГУРТ	✓		✓				✓	✓
MYS 106	0,3-0,6	ГРЕЧЕСКИЙ ЙОГУРТ	✔						✔	✔
MYS 106EX	0,2-0,3	ГРЕЧЕСКИЙ ЙОГУРТ	✔		✓				✔	✔
MYS 106EXX	0,2-0,3	ГРЕЧЕСКИЙ ЙОГУРТ	✔		✓				✔	✔
MYS 106KM	0,4-0,6	ЙОГУРТ И ПИТЬЕВОЙ ЙОГУРТ	✔		✓				✓	✓
DIC 207	0,6-0,8	ГРЕЧЕСКИЙ И ДОМАШНИЙ ЙОГУРТ	✔				✔			✔
DIC 208 IC	0,7-0,9	ФРУКТОВОЕ МОРОЖЕНОЕ, ЩЕРБЕТ	✔	✔		✓	✓			✔
DIC-EM	0,3-0,4	ПРОМЫШЛЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ				✔				
DIC 209	0,3-0,4	МОРОЖЕНОЕ В АРАБСКОМ СТИЛЕ	✔					✔		✔
DIC 206 PHL	0,3-0,4	ПРОМЫШЛЕННОЕ МОРОЖЕНОЕ	✔	✓		✓	✓			✔
DIC 206 SI	0,3-0,6	МЯГКОЕ МОРОЖЕНОЕ	✓	✔		✔				✓
MS 301	0,3-0,6	МОЛОЧНЫЙ ШЕЙК		✔		✔				✔
MYS 108P	0,2-0,5	ПУДИНГ И МОЛОЧНЫЕ ДЕСЕРТЫ	✔		✓				✓	✓
WP 302	0,6-1	ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ	✔	✔		✔				

✓ ЭФФЕКТИВНО ✔ БОЛЕЕ ЭФФЕКТИВНО

НАТУРАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ КОНСЕРВАНТЫ

MAYMICIN, MAYNISIN, MAYLYSOZYME

Натуральные пищевые консерванты это, как правило, антимикробные агенты, добытые из полностью натуральных источников. Данная продукция, в основном, служит для предотвращения размножения микроорганизмов на протяжении всего срока годности.

MAYMICIN

Натамицин (пимарицин) – это натуральный антимикробный полипептид, который является конечным продуктом ферментации микроорганизма *Streptomyces natalensis.*

Натамицин используется для предотвращения порчи продуктов плесневыми грибами и дрожжами.

В отличии от искусственных консервантов, таких, как сорбат калия и бензонат натрия, не влияет на жизнедеятельность бактерий, проявляя активность только по отношению к плесневым грибам и дрожжам, может с успехом применяться в мясо–молочной промышленности.

MAYMICIN является смесью лактозы и натамицина в пропорции 1/1 и не влияет на pH и цвето-вкусовые характеристики продукции.

Имеется в наличии в пластиковых контейнерах по 100 и 500 гр.

MAYNISIN

Низин – это полипептид, получаемый при помощи микроорганизма*Lactococcus lactis.* Низин обладает антимикробными свойствами против ряда грампозитивных бактерий и эффективен при использовании в ряде продовольственных товаров.

Показывает высокую эффективность против таких микроорганизмов,

как *C.botulinum, S. Aureus, S.Hemolyticus, L.monocytogenes,B.Stearothermophilus,B.Subtilis и т.п.*

Имеется в наличии в пластиковых контейнерах по 500 и 1000 гр.

MAYLYSOZYME

Maylysozyme – это продукт лизозима, находящийся в природных условиях в клетках человека, животных и растений, в форме лизозим хлорида (Lyzozyme HCL).

Источником для получения фермента лизозим является белковая часть яйца, поэтому Maylysozyme добывается именно из этого продукта.

Maylysozyme используется в сыропроизводстве, особенно в производстве твердых и полутвердых сортов сыра с высоким уровнем pH, который обуславливается размножением микроорганизма *Clostiridiumtyro butyricum, которое служит причиной т.н.явления «позднего вздутия».*

Имеется в наличии в пластиковых контейнерах по 500 и 1000 гр.

БРЕНДОВЫЕ МАРКИ

mysecoren	СЫЧУЖНЫЙ ФЕРМЕНТ
YAYLA®	МИКРОБИАЛЬНЫЕ ЗАКВАСКИ
MUCOREN	МИКРОБИАЛЬНЫЕ ЗАКВАСКИ
mysfermente	ФЕРМЕНТАТИВНЫЙ ХИМОЗИН
mystarter culture	ЗАКВАСОЧНЫЕ КУЛЬТУРЫ ПРЯМОГО ВНЕСЕНИЯ
NUTRIMEDIA	ПИТАТЕЛЬНЫЕ СРЕДЫ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ЗАКВАСКИ
MAYMIX	КОМПОЗИЦИИ СТАБИЛИЗАТОРОВ И ЭМУЛЬГАТОРОВ
maymicin natural antifungal	НАТУРАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ КОНСЕРВАНТЫ
maynisin food preservative	НАТУРАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ КОНСЕРВАНТЫ
maylysozyme food preservative	НАТУРАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ КОНСЕРВАНТЫ

MAYSA GIDA SAN TIC. A.S.
TUZLA / ISTANBUL / TURKEY
Tel :+90(216)5819800(29Lines)
Fax:+90(216)5819829
www.maysagida.com.tr
info@maysagida.com.tr