**[Молочные продукты](http://alternativa-sar.ru/unikons/2-uncategorised/20-molochnye-produkty)**

**Продукты на основе плавленого сыра**

Продукты на основе **плавленого сыра** охватывают широкий спектр, в том числе брикетированный сыр (влагосодержание 44-46%), нарезанный сыр (влагосодержание 46-50%), пастообразный сыр (влагосодержание 52-60%), а также подливки и соусы (влагосодержание 56-65%). Все они подвергаются термической обработке и содержат соли-эмульгаторы. В составе могут быть маложирные компоненты или компоненты с уменьшенным содержанием хлорида натрия, а также различные вкусовые добавки, такие как приправа, рыба, морепродукты и мясо. Все эти факторы, наряду с бактериальным качеством изначальных ингредиентов, строгостью процесса плавки, температурой разлива и требованиями к срокам хранения могут повлиять на стабильность продуктов на основе плавленого сыра и потому потребовать **применение «Униконса»**.

Ингредиенты, используемые в производстве данных продуктов: свежий сыр, масло, сухое обезжиренное молоко, сухая молочная сыворотка, фосфатные эмульгатные соли или соли лимонной кислоты и вода. Споры анаэробных клостридиальных видов часто присутствуют в этих ингредиентах, особенно в сыре, и способны выдержать процесс тепловой обработки при температуре 85-105°C в течение 6-10 минут. Плавленый сыр, с относительно высоким рН (5,6-6,0), содержанием влажности и низким редокс-потенциалом (анаэробные условия) может прорасти. Виды Clostridium часто связаны с бактериями, участвующими в порче плавленого сыра, - C. sporogenes, C. butyricum, и C. tyrobutyricum. В опытах, проведённых с продуктами на основе плавленого сыра, инокулированные смесью спор Clostridium при количестве примерно 200 спор на грамм, порча товара была предотвращена при температуре 37°C при концентрации **«Униконса»** 1 мл/кг. Частичное подавление оказалось возможным при соотношении «Униконса» 0,25 мл/кг, в то время как контрольные образцы без «Униконса» оказались совершенно испорченными.

Потенциальная возможность роста и образования токсинов за счёт C. botulinum в продуктах из плавленого сыра, в особенности в сырной пасте, очень высока. В обработанном плавленом сыре наличие **«Униконса»** в количестве 0,5 мл/кг и больше оказывается эффективным для отсрочки или предотвращении роста и последующего образования токсинов, вызванного инокулированными спорами C. botulinum (типы А и В). Факультативные аэробные виды Bacillus, которые также могут привести к порче продуктов из плавленого сыра, тоже контролируются при содержании «Униконса» 0,5-1 мг/кг.

**Другие пастеризованные молочные продукты**

 Другие пастеризованные молочные продукты, как например молочные десерты, топлёные сливки и сыр маскарпоне, зачастую нельзя подвергать полной стерилизации, не повредив качество, а потому могут быть консервированны **«Униконсом»**. Тесты, проведённые с шоколадным молочным десертом, показали, что его срок годности составляет 20 дней при температуре 28°C при наличии «Униконса» 0,5 мл/кг, в то время как то же содержание «Униконса» увеличило срок годности сливочного карамельного десерта на 30 дней при температуре 12°C.

Великолепные результаты были получены при добавлении Униконса в творожные десерты. При температуре хранения 36оС ( термостате), сладкий творожок оставался годным к употреблению **21 день**.

Добавление [**«Униконса»**](http://alternativa-sar.ru/stati-i-publikatsii/3-unikons) в  молоко и сливки, при изготовлении сметаны или кефира позволяет значительно увеличить срок годности продукта, как минимум в три раза