

# АКТУАЛЬНЫЕ РЕШЕНИЯ ПО ЗАКВАСОЧНЫМ И ПРОБИОТИЧЕСКИМ КУЛЬТУРАМ ДЛЯ ВАШЕГО БИЗНЕСА

РЕКЛАМНАЯ СТАТЬЯ



**Татяна Александровна Горина**, канд. техн. наук, эксперт по заквасочным и пробиотическим культурам  
ООО «СТАРУС», г. Санкт-Петербург  
E-mail: gta@starus.su

Пищевые ингредиенты только на первый взгляд не такая значимая часть рецептуры продуктов питания. От качества ингредиентов, безусловно, зависит качество готового продукта, поэтому подбирать их нужно не менее тщательно, чем основное сырье и технологический процесс. И таких ингредиентов в одном пищевом продукте может быть несколько.

Давайте знакомиться! Мы – успешная, динамично развивающаяся компания **«СТАРУС»**, которая эффективно осуществляет поставки различных ингредиентов для пищевой промышленности от крупных проверенных производителей Китая, Индии, Перу: ферменты, крахмалы, пектины, желатины, КМЦ, ароматизаторы, натуральные красители, растительные экстракты, фруктовые и овощные порошки и другие, в том числе самые инновационные ингредиенты. Мы также ведем поиск новых ингредиентов для российского рынка по запросам наших клиентов и имеем уже большой опыт в этом направлении.

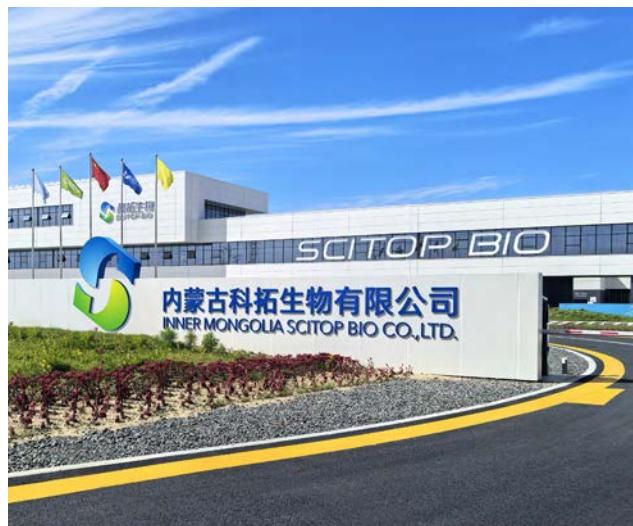
В этой статье мы хотим представить китайского производителя **Beijing Scitop Bio-Tech Co., Ltd. (SCITOP BIO)** – современную высокотехнологичную компанию, которая производит заквасочные культуры, пробиотики, постбиотики, стабилизационные системы и другие ингредиенты для пищевой промышленности, животноводства и сельского хозяйства. В настоящее время наша компания является единственным представителем **SCITOP BIO** (СКАЙТОП БИО) на территории России и Беларусь согласно подписанному между нашими компаниями договору об эксклюзивности.

Основанная в 2003 г. штаб-квартира **SCITOP BIO** находится в пекинском наукограде Хуайжоу, где были созданы первая производственная площадка и R&D центр. Сегодня компания

располагает пятью современными автоматизированными специализированными производственными мощностями. С 2020 г. акции **SCITOP BIO** котируются на Шэнчжэньской фондовой бирже.

Одно из производств, расположенного в Цзиньхуа, провинция Чжэцзян, – действующее интеллектуальное предприятие по производству лиофилизованных заквасочных культур и пробиотиков для здоровья человека. Построенное в 2018 г. производство оснащено полностью автоматизированными процессами, которые соответствуют всем международным стандартам безопасности и требованиям GMP.

Поскольку спрос на закваски и пробиотики со временем значительно вырос, компания **SCITOP BIO** расширила свои производственные мощности. Во Внутренней Монголии было открыто новое предприятие с интеллектуальной системой управления производством, где также производятся закваски и пробиотики.



**Новый производственный комплекс SCITOP BIO во Внутренней Монголии**

Это предприятие, запущенное в конце августа текущего года, включает в себя крупный научно-исследовательский центр. Хух-Хото, столица Внутренней Монголии, известен как «Молочная столица Китая» и является родиной крупных производителей молочных продуктов, где широко применяются закваски и пробиотики.

Компания также управляет заводом по производству микроэкологических продуктов во Внутренней Монголии, где производятся пробиотики и добавки для кормов для животных и почвы. Еще одно предприятие в Пекине, Хуайкоу, специализируется на комплексных пищевых добавках, предлагая комплексные решения для клиентов в молочной промышленности и производстве напитков.

Компания **SCITOP BIO** – это компания с научным подходом к изучению и разработке заквасочных и пробиотических культур, она удостоена национальной премии за научно-технический прогресс по пробиотикам. Ее основатель, вдохновитель и главный исследователь, доктор Чжан Хэпин (Dr. Zhang Heping), профессор и научный руководитель Сельскохозяйственного университета Внутренней Монголии, руководит текущими исследованиями и разработками в области заквасочных и пробиотических культур.

Компания **SCITOP BIO** располагает первой и самой большой коллекцией штаммов молочнокислых бактерий в Азии – на сегодняшний день это 55 328 штаммов из 33 родов, 326 видов и подвидов, а также использует геномную базу данных из 118 697 геномов. Эти штаммы были выделены из традиционных кисломолочных продуктов, грудного молока и других натуральных образцов, собранных в странах Азии и в России.

**SCITOP BIO** имеет в своем портфолио широкий ассортимент хорошо изученных пробиотических культур, многие из которых прошли клиническую проверку и были опубликованы в ведущих международных журналах. Эти публикации, в том числе с описанием уникальных штаммов с доказанной пользой для здоровья, доступны в печатном виде и могут быть предоставлены по запросу.

Компания также поставляет существенный ассортимент лиофилизованных заквасочных культур прямого внесения не только для йогуртов, но также и для других кисломолочных продуктов, например ряженки и сметаны – ключевых традиционных российских продуктов. Известно, что рынок ферментированных продуктов Китая и России



Центр исследований и разработок и контроля качества штаммов

несколько отличается, но сотрудничество китайских и российских экспертов позволило разработать заквасочные культуры, которые подходят под наши потребности: мягкий вкус, необходимая структура, низкое постокисление. Многие закваски были разработаны специально для удовлетворения специфических потребностей российских производителей. Мы сейчас находимся на важном этапе – создаем закваски под потребности нашего российского производства.

Компания при разработке заквасочных культур использует самые современные методы исследований, которые позволяют быстро добиваться результатов и достигать поставленных целей.

**SCITOP BIO** планирует в долгосрочной перспективе заниматься созданием культур под рынок России. В ближайшее время также будут созданы культуры глубокозамороженного формата.

Представление на рынке России заквасок и пробиотиков китайского производства приобретает особенную актуальность сейчас, учитывая текущую нестабильную конъюнктуру и уход ведущего европейского производителя заквасок. Хотя производство заквасок на внутреннем рынке в России является долгосрочной целью, для ее создания потребуется время. В то же время китайские производители уже обладают прочной основой и всеми возможностями, необходимыми для обеспечения российских производителей молочной продукции высококачественными заквасками и пробиотиками.

В случае возникновения интереса к пробиотическим и заквасочным культурам компании **SCITOP BIO**, пожалуйста, обращайтесь в ООО «СТАРУС» по телефону +7 495 740-85-55 или по электронной почте gta@starus.su ■