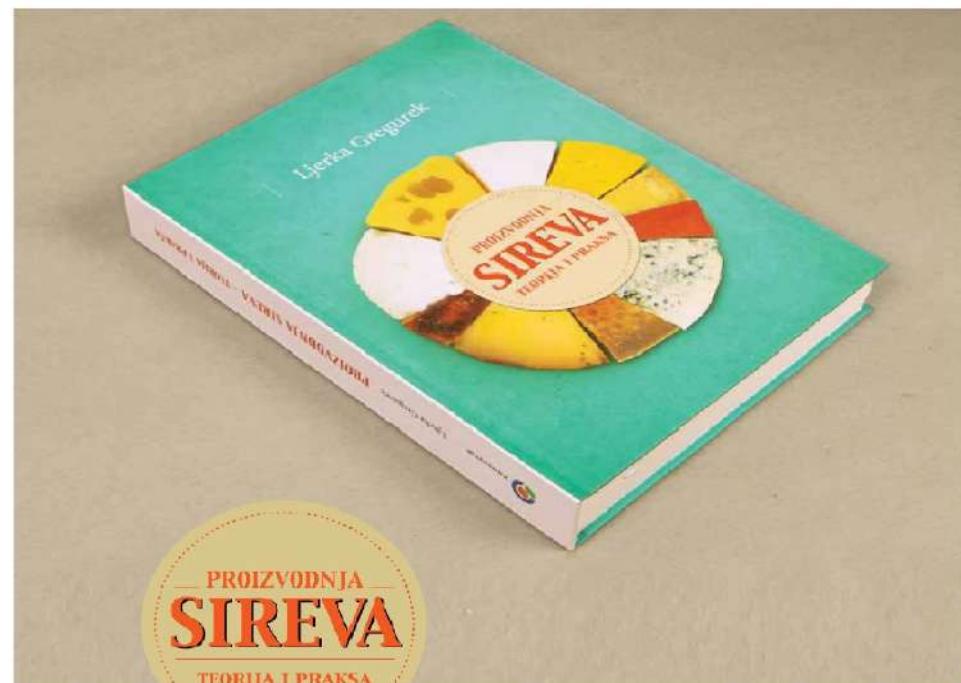




PROBIOTIK

- PRERADA MLJEKA
- UREĐAJI I OPREMA U PRERADI MLJEKA
- FARME I VETERINARSTVO
- KONTROLA HIGIJENE I ZDRAVSTVENE ISPRAVNOSTI

Posebno nam je zadovoljstvo iz svoje ponude izdvojiti knjigu dr.sc. Ljerke Gregurek, osnivačice tvrtke PROBIOTIK d.o.o.



Knjiga je namijenjena širokom krugu čitatelja: malim i velikim proizvođačima sira, studentima stručnih studija, kao i svim drugim mljekarskim stručnjacima, odnosno svim zaljubljenicima u sir i sirarstvo. Na 504 stranice, s mnoštvom slika, dijagrama i tablica pretočeno je bogato praktično iskustvo i znanje autorice stećeno na razvojnim i istraživačkim poslovnima u mljekarskoj industriji, njezina znanstveno-edukativna saznanja stećena radom na Prehrambeno-biotehnološkom fakultetu te veliki trud uložen u vlastito cijeloživotno obrazovanje pružanjem literature, novih trendova i saznanja na području mljekarske industrije.

PRERADA MLJEKA

Kvaliteta, zdravstvena sigurnost i privlačnost mliječnih proizvoda u mnogome ovisi o kvaliteti sirovine – mlijeka, procesu proizvodnje i uređajima, mikrobiološkim kulturama, sirilu te ostalim dodatcima koji osiguravaju zdravstveno i higijenski ispravan, uvijek isti proizvod standardne kvalitete.

PRERADA MLJEKA

Starter kulture	3
Sirila	4
Prirodno sirilo animalnog podrijetla	4
Mikrobrobno sirilo	4
Zaštita i njega sira	5
Natamicin	5
Parafin	5
Premaz za sir	5
Lizozim	5
Mliječni proteini	6
Kalcij klorid	6
Prirodni kondenzat dima	7
Začini	7
Identifikacijske markice za sir	7
Kalupi za sir	8
Podložak za cijeđenje sira	8
Sirarsko platno	8
Cjedila i filtri za mlijeko	9
Posude za mlijeko	9
Filtar za smanjenje broja somatskih stanica	9
Laboratorijski pribor	10
Termometar	10
pH trake	10
pH metar	10
Bomeometar	10
Laktodenzimetar	10
Refraktometar za mlijeko	10
Vlagomjer s termometrom	10
Alkoholometar	11
Pipete	11
Ispitivač svježine mlijeka	11
Edukacija i savjetovanje u preradi mlijeka	11

URED AJI I OPREMA

U PRERADI MLJEKA

KEFIRKO: Pribor za proizvodnju	12
mliječnog i vodenog kefira te kefirnog sira	
Centrifuge za određivanje mliječne masti i butirometri	13
Analizator mlijeka	13
Separatori za vrhnje	13
Bućkalice	14
Pasterizatori i sirarski kotlovi	14
Punilica	15
Uredaj za zavarivanje čašica s aluminijskim poklopcem	15
Uredaj za ručno zavarivanje čašica s Al-poklopcom	15
Ručna harfa	16
Vakumirke i vrećice za vakumiranje	16
Vage	16

FARME I VETERINARSTVO

Testovi za praćenje zdravlja mliječnih životinja	17
Draminski® Mastitis Detector	17
Eutra mast	19

KONTROLA HIGIJENE

20

IZDRAVSTVENE ISPRAVNOSTI	
Testovi za kontrolu ostataka antibiotika i inhibitora	20
Brzi testovi za otkrivanje antibiotika i inhibitora	20
Delvotest®	21
Test za otkrivanje aflatoxina M1 u mlijeku	21
Explorer®	21

Testovi za dokazivanje učinkovitosti toplinske obrade mlijeka	22
Peroksidaza test	22
Fosfataza test	22

Testovi za otkrivanje ostataka deterdženata i neutralizatora u vodi i mlijeku	22
Oprema i pribor za praćenje higijene	22

proizvodnih pogona	
------------------------------	--

Lumitester® i pripadajući brisevi	22
Clean Surface Protein Test®	22
Listeria bris	23
Coliform bris	23
Compact Dry Food Stamp/Clean Stamp	23
Compact Dry® mikrobiološke podloge	23

i pripadajući brisevi za nacjepljivanje	
IncuBox	24
GlutenTox®	24

Oleum® test	24
Alergotestovi	25

AlerTox® Sticks	25
AlerTox® ELISA testovi	25

Testovi za identifikaciju vrste mlijeka u uzorcima mlijeka ili sira	25
---	----

IC-Bovino®	25
IC-Caprino®	25

Ekološka biorazgradiva sredstva za pranje i dezinfekciju	26
--	----

Starter kulture

Senzorska svojstva mlijecnih proizvoda, osim o ostalim parametrima, ovise i o primjenjenim mikrobiološkim kulturama - starterima. Kulture su važan dodatak u proizvodnji mlijecnih proizvoda jer bitno utječe na željena svojstva gotovog proizvoda - okus, miris, konzistenciju i teksturu.

U našem assortimanu imamo **liofilizirane i dubokosmrznute kulture**, a odluka o izboru ovisi o kapacitetu, tehnološkim uvjetima pogona za preradu te o specifičnim zahtjevima klijenta. Također, prema vrsti mlijecnog proizvoda, neovisno o temperaturnim režimima skladištenja i načinu pripreme kulture za direktnu inkulaciju, u našoj ponudi su **mezofilni i termofilni starteri** te njihove mješavine.

Po svom specifičnom djelovanju, iz assortmana izdvajamo:

- ✓ startere za proizvodnju svježih, mekih, polutvrđih i tvrdih sreva
- ✓ startere za proizvodnju čvrstih, tekućih i probiotičkih fermentiranih napitaka
- ✓ startere za proizvodnju maslaca i vrhnja
- ✓ biozaštitne kulture protiv rasta kvasaca i pljesni
- ✓ probiotičke kulture
- ✓ kulture za ubrzanje zrenja sira.

Sirila

Uspješna koagulacija mlijeka prvi je važan korak u proizvodnji sira koji utječe na ekonomičnost i cjelokupni proces proizvodnje sira. Prirodno sirilo animalnog ili biljnog porijekla ili možda mikrobeno sirilo - u tekućini, prahu ili tabletama - izbor je raznovrsan i ovisi o vrsti i količini mlijeka za preradu, vrsti i tipu sira, tehnološkom procesu ili o specifičnim zahtjevima potrošača.

Prirodno sirilo animalnog podrijetla

BioRen 97 Premium: 97% kimozin u obliku praha

BioRen Pasta Dolce, Semi-Piccante i Piccante: 80% kimozin sa 2 UC specifičnih lipaza u obliku paste

BioRen 80 Premium: 80% kimozin u obliku tekućine



Mikrobeno sirilo

Maxiren® 1800: 100% kimozin u prahu

Fromase® 2200: endopeptidaze u prahu

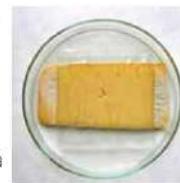


Zaštita i njega sira

Način zrenja sira određuje njegovu aromu, miris i konzistenciju. Kao i većina namirnica, sir je podložan onečišćenju mikroorganizmima te je potrebno zaštiti površinu sira da bi se preduhitrio rast pljesni i stvaranje mikotoksina. Pri tome, zaštitno sredstvo i primjenjeni sustav zaštite ne smiju mijenjati jedinstvena svojstva i kakvoću sira. U procesu prirodnog zrenja sira, vrlo važnu ulogu ima njega kore sira koja je skupa, jer zahtjeva mnogo truda i vremena.

Natamicin

Prirodno, biorazgradivo zaštitno sredstvo koje inhibira rast kvasaca i pljesni pa nema utjecaj na rast i razvoj starter kultura u bilo kojoj proizvodnji. Proizvod je pogodan za površinsku primjenu u procesu zrenja na tvrdim i polutvrđim srevima te na kobasicama.



Parafin

"Parafiniranje" sira je tradicionalan način zaštite kore sira od mehaničkih oštećenja i insekata. Postupak omogućuje smanjenje gubitaka tijekom zrenja, a koji nastaju zbog dehidratacije sira. U stalnoj ponudi nudimo bezbojni, žuti i crveni parafin.



Premaz za sir

Primjenom zaštitnih premaza u proizvodnji polutvrđih i tvrdih sreva poboljšava se kvaliteta sreva s prirodnim zrenjem jer štite koru sira od mehaničkih oštećenja, zaštićuju sir od insekata, umanjuju dehidrataciju sira a time i gubitke u procesu zrenja te daju srevima privlačan izgled. Premazivanje površine sira plastičnim premazom s dodatkom natamicina osigurava zaštitu od rasta kvasaca i pljesni tijekom procesa zrenja sira. U stalnoj ponudi nudimo bezbojni i žuti premaz, dok ostale boje možemo osigurati na zahtjev klijenta.



Lizozim

Kontaminacija mlijeka sporama klostridija, najčešće *Clostridium tyrobutyricum*, uobičajeno je kod stoke hranjene slišicom i uzrok je kasnog nadimanja sira, vidljivo u procesu zrenja sira. Posljedica nekontroliranog rasta i razvoja spora klostridija su značajni gubici u proizvodnji polutvrđih i tvrdih sreva. Problem je moguće riješiti korištenjem antimikrobnog enzima lizozima, prirodnog zaštitnog sredstva koje se preporuča u proizvodnji mnogih namirnica kod kojih postoji mogućnost porasta sporogenih bakterija.



Mliječni proteini

Mliječni proizvodi, osim higijensko-zdravstvene ispravnosti i pravilnicima propisanog fizikalno-kemijskog sastava, trebaju imati i prepoznatljiva organoleptička svojstva po kojima ih potrošači odjene i prepozna. Također, potrošači zahtijevaju funkcionalne i nutritivne osobine proizvoda. Dodatkom kvalitetnih koncentriranih mliječnih i sirutkih proteina ili njihovih mješavina u mlijeku za proizvodnju mliječnih proizvoda, posebno fermentiranih, osiguravaju se:

- ✓ konzistencija proizvoda
- ✓ povećanje udjela suhe tvari u mlijeku pri proizvodnji
- ✓ povećanje viskoznosti/čvrstoće
- ✓ dobivanje sjajne površine proizvoda
- ✓ dobro zadržavanje sirutke
- ✓ dobivanje glatke teksture proizvoda.



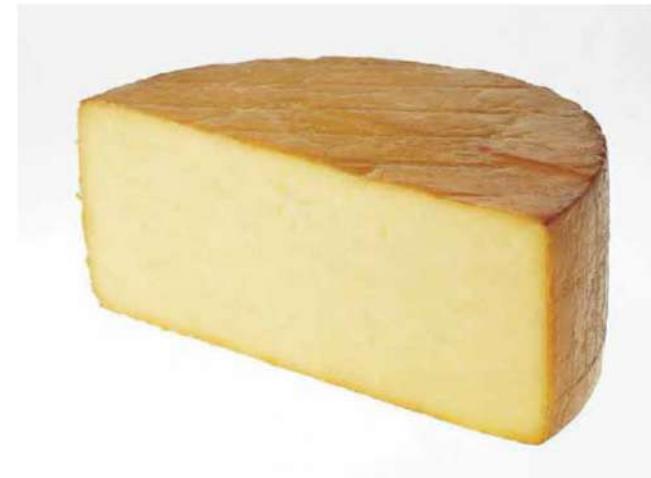
Kalcij klorid

Kalcij klorid se godinama upotrebljava u sirarstvu. Ima važnu ulogu u procesu koagulacije mlijeka i utječe na formiranje gruša. Dodaje se za optimizaciju procesa proizvodnje sira te kao nadoknada za varijabilni sadržaj kalcija u mlijeku uzrokovani sezonskim utjecajima. Količina kalcija utječe na koagulaciju i na vrijeme koagulacije tako da dodavanje kalcij klorida osigurava sirarima kontrolu procesa proizvodnje za održavanje fiksног vremena koagulacije. Drugi razlog dodavanja kalcijevog klorida je optimizacija prirodnog pH mlijeka.



Prirodni kondenzat dima

Prirodni kondenzat dima se upotrebljava u prehrambenoj industriji u svrhu dmljenja hrane, ali na sigurniji, čišći, ekološki prihvratljiv i jeftiniji način. Pogodan je za površinsku primjenu na srevima.



Identifikacijske markice za sir

Identifikacijske kazenske markice, izvorno jamstvo autentičnosti, osiguravaju potpunu sljedivost proizvoda - sira. Neovisno radi li se o serijskom broju, specifičnom obliku ili prepoznatljivom logou proizvođača, osiguravaju neizbrisivu identifikaciju koju nije moguće krovitoviti.



Začini

Potpuno prirodni, mikrobiološki čisti i kvalitetni začini imaju prednost u primjeni i uporabi u industriji: kvaliteta je standardizirana, stupanj bakterijske kontaminacije sveden na minimum, bolje se umješavaju i otapaju u tehnološkom procesu proizvodnje. U ponudi su začini (bijeli i crni papar, đumbir, češnjak, prženi luk, lоворов list, cimet, klinčić, korijandar i dr.) i mješavine začina i marinade (za kebab/giros, banjalučke čevape, razne vrste mesa i ribu).



Sirarsko platno

Tradicionalno, sirarsko platno se u proizvodnji sira koristi za dvije namjene: za ocjeđivanje sira i za kalupljenje sreva u kalupima. U ovisnosti o namjeni, izdvajamo sirarsko platno od finijeg ili grubljeg tkanja dostupno u dvije dimenzije ili prema specifičnim zahtjevima klijenta.



Kalupi za sir

Za privlačan izgled sira zasigurno su zašlužni i kalupi za oblikovanje sreva.

Plastični kalup za samoprešanje sira za čije korištenje nije potrebna preša izrađeni su od plastike namijenjene za prehrambenu industriju, praktični i zauzvratno, jednostavni za pranje i održavanje i prihvativi po cijeni. U svom assortimanu imamo velik izbor kalupa za samoprešanje, različitih dimenzija, oblika i debljine plastike, namijenjenih izradi različitih vrsta sreva. Za neke oblike i dimenzije osigurani su i poklopci.

Višedijelni Kadova kalupi izrađeni su od čvrste prehrambene plastike i namijenjeni su za sreve u čijoj proizvodnji je potrebno prešanje.

Kalupi s mikroperforacijom izrađeni su od čvrste prehrambene plastike postupkom ubrizgavanja u jednom komadu i namijenjeni za izradu sreva u čijoj proizvodnji se koriste pneumatske preše.



Podložak za cijedenje sira

Za zrenje/sušenje mekih, polutvrdih i tvrdih sreva ili kao podložak ispod kalupa radi boljeg ocjeđivanja. Omogućuje bolji protok zraka i cijedenje sira. U obliku je fine mrežice dimenzija rupica: 1,5 x 1,5 mm.

Širina podložka je 50 cm, a minimalna duljina podložka 100 cm (maksimalno 25 metara).



Cjedila i filtri za mlijeko

Cjedila su izrađena od bijele čvrste prehrambene plastike s izmjenljivom, izdržljivom pericom mrežicom, a jednokratni filtri su izrađeni od pamuka ili kombinacijom pamuka i vune.



Filtar za smanjenje broja somatskih stanica

Moderna metoda pročišćavanja mlijeka od bakterija kojom se na inovativan način poboljšava kvaliteta mlijeka i produžuje rok trajanja svih mlijecnih proizvoda. Korištenjem filtra smanjuje se broj somatskih stanica te razina ukupnog broja mikroorganizama. Sustav korištenja filtra prikladan je za primjenu na farmi i u prerađivačkoj mljekarskoj industriji.



Posude za mlijeko

U ponudi imamo posude za mlijeko od aluminija ili nehrđajućeg čelika, različitih zapremina.



Laboratorijski pribor

U svakodnevnom radu proizvođačima mlijetnih proizvoda, neovisno o kapacitetu proizvodnog pogona, neophodno je nekoliko nezamjenjivih instrumenata i uređaja.



pH metar

Jednostavan i precizan uredaj za mjerjenje pH vrijednosti s temperaturnom kompenzacijom. Dostupno je više modela, u ovisnosti o specifičnoj namjeni.

Bomeometar

Uredaj za mjerjenje saliniteta (slanosti) salamure.



Termometar

U ovisnosti o namjeni i mjestu mjerjenja temperature, u ponudi imamo raznovrsne termometre: alkoholni, digitalni, termometri za škrinje.



pH trake

Trake za ispitivanje kiselosti ili lužnatosti otopina, prihvatljive cijene i jednostavnog očitavanja rezultata pomoću kartice s bojama.



Laktodenzimetar

Uredaj za određivanje gustoće mlijeka.



Refraktometar za mlijeko

Uredaj za određivanje količine (%) dodane vode u mlijeko.



Vlagomjer s termometrom

Namijenjen mjerenu relativne vlažnosti zraka i temperature u prostoru.



Alkoholometar

Uredaj za određivanje volumognog (postotnog) udjela alkohola u mješavinama alkohola i vode te blistrim alkoholnim destilatima.



Pipete

Pribor za mjerjenje volumena tekućina.



Ispitivač svježine mlijeka

Jednostavan način za određivanje stupnja svježine nepasteriziranog mlijeka.



Edukacija i savjetovanje u preradi mlijeka

Iako je assortiman naših proizvoda prilično velik i obuhvaća gotovo sve segmente prehrambene i njoj popratnih industrija, naša uža specijalnost - i ljudav - je mljekarstvo i prerada mlijeka. Zahvaljujući našem dugogodišnjem praktičnom iskustvu i znanju, možemo ponuditi širok spektar različitih usluga vezanih uz proizvodnju mlijetnih proizvoda: individualne radionice prema specifičnom zahtjevu klijenta, tehnološke konzultacije i izradu tehnoloških projekata, razvoj novih proizvoda sukladno specifikacijama klijenta, probnu proizvodnju u vlastitom laboratoriju te transfer tehnologije u proizvodni pogon proizvođača.



UREĐAJI I OPREMA U PRERADI MLJEKA

U nastojanju da zadovoljimo zahtjeve naših klijenata i "zaokružimo" proces proizvodnje i prerade mlijeka, u ponudu smo uvrstili i opremu za preradu mlijeka i pakiranje proizvoda.

NOVO U PONUDI

Pribor za proizvodnju mlječnog i vodenog kefira i kefirnog sira.



KEFIRKO® oprema za proizvodnju kefira osigurava najbolje uvjete fermentacije, olakšava proces proizvodnje i odvaja kefirna zrnca od kefira u isto vrijeme.

BOJE: bijela, svijetloplava, tamnoplava, ljubičasta, ružičasta, narančasta, zelena



Volumen staklenki: 848 mL ili 1,4 L

Upotrijebite domaće pripremljeni kefir za pripremu probiotičkog kefirnog sira bez ikakvih dodataka ili upotrijebite ovaj uređaj za pripremu različitih vrsta sireva (Mascarpone, Mozarella, Ricotta, ...).



Centrifuge za određivanje mlječne masti i butirometri

Uredaj za određivanje sadržaja mlječne masti po Gerberu. Dostupno je više modela, zavisno o kapacitetu. U ovisnosti o vrsti mlječnog proizvoda kojem je potrebno odrediti sadržaj mlječne masti, u ponudi imamo i širok spektar butirometara.



Separatori za vrhnje

Zavisno o potrebi i kapacitetu proizvodnog pogona, dostupne su različite dimenzije i izvedbe uređaja za izdvajanje vrhnja.



Analizator mlijeka

Uredaj za određivanje mlječne masti, proteina, laktoze, bezmasne suhe tvari i dodane vode. U pojedinim izvedbama postoji mogućnost određivanja dodatnih fizikalno-kemijskih parametara.

Bućkalice

Za potrebe bućkalica, proizvodnje fermentiranih mlječnih proizvoda i sreva, ovisno o kapacitetu proizvodnog pogona, dostupne su različite dimenzije i izvedbe uređaja za proizvodnju maslaca.



Pasterizatori i sirarski kotlovi

Za potrebe pasterizacije mlijeka i voćnih sokova, proizvodnje fermentiranih mlječnih proizvoda i sreva, ovisno o kapacitetu proizvodnog pogona, dostupne su različite dimenzije i izvedbe pasterizatora i sirarskih kotlova.



Punilica

Namijenjena za jednostavno i brzo punjenje tekućih proizvoda u ambalažu. Prikladna za punjenje mlijeka, jogurta, umaka od rajčice, voćnih sokova i različitih kremastih proizvoda te dostupna u nekoliko dimenzija.



Uređaj za zavarivanje čašica s aluminijskim poklopcom

Jednostavno i prihvatljivo rješenje, kako za manje proizvođače, tako i za profesionalnu upotrebu.

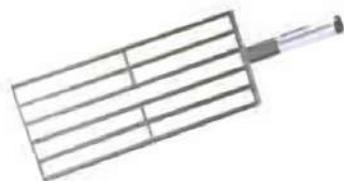


Uređaj za ručno zavarivanje čašica s aluminijskim poklopcom

Osnovna verzija uključuje sve što Vam treba za zatvaranje plastičnih čašica promjera između 75 i 95 mm. Za postavljanje uređaja za rad s različitim promjerima plastičnih čašica potrebno je samo zamijeniti zatvarač koji je pričvršćen za uređaj samo jednim vijkom.

Ručna harfa

Praktična i jednostavna za korištenje, izrađena od plastike.



Vakumirke i vrećice za vakumiranje

Uredaji za čuvanje svježine namirnica, za kućnu upotrebu, poluprofesionalne i profesionalne. U ponudi imamo i velik izbor vrećica za vakumiranje, različitih dimenzija i debljine materijala, kao i različita pakiranja.



FARME I VETERINARSTVO

Velik broj naših klijenata su obiteljska gospodarstva koja se bave uzgojem mliječnih životinja od čijeg mlijeka proizvode vrhunske sireve i ostale mliječne proizvode. U svom prodajnom assortimanu imamo i velik izbor proizvoda namijenjenih kako uzgajivačima, tako i veterinarima.

Testovi za praćenje zdravlja mliječnih životinja

Kvalitetan mliječni proizvod može se proizvesti samo od mlijeka zdrave i njegovane životinje. U svom prodajnom assortimanu imamo proizvode za praćenje zdravlja mliječnih životinja.

Draminski® Mastitis Detector

Digitalni uređaj za otkrivanje mastitisa kod krava.

Instrument za nepogrešivo prepoznavanje subkliničkog mastitisa u svojoj najranijoj, vizualno neprepoznatljivoj fazi. Služi kao vrijedna i pouzdana potpora za održavanje zdravog stada i proizvodnju kvalitetnijeg mlijeka. Dolazi u tri izvedbe.



Eutra mast

Specijalna mast za zaštitu vimena prilikom mužnje i za tretiranje površinskih rana.



KONTROLA HIGIJENE I ZDRAVSTVENE ISPRAVNOSTI

Zbog svoje mnogostrukе vrijednosti, hrana je vrlo važna za čovjeka i njegov život, ali je istovremeno i idealna podloga za rast mikroorganizama. Štetni mikroorganizmi koji su uzrok kvarenja namirnica, bolesti ljudi, životinja i bilja nastoje se spriječiti u razvoju ili uništiti. Mikrobiološka analiza i kontrola gotovih proizvoda, međufaza u proizvodnji, proizvodnih linija i djelatnika u proizvodnji, ali i proizvoda na policama trgovina provodi se zbog utvrđivanja prisutnosti mikroorganizama koji mogu ugroziti zdravlje ljudi, kao i utvrđivanja mikrobiološke ispravnosti radi održivosti i upotrebljivosti hrane.

Testovi za kontrolu ostataka antibiotika i inhibitora

Sve veća briga za zdravlje potrošača povezana je i sa zaostacima antibiotika u hrani. Osim toga, porast broja bakterija otpornih na lijekove doveo je do većih zahtjeva za pouzdanim test metodama za njihovo ispitivanje. Liječenje životinja lijekovima, najčešće antibioticima, dovodi do pojave ostataka antibiotika u mlijeku, mišićima, bubrežima ili jetri tijekom određenog vremenskog perioda.

Brzi testovi za otkrivanje antibiotika i inhibitora

Brzi test za otkrivanje antibiotika iz grupe beta-laktamita/tetraciklina u sirovom ili pastiriziranom kravljem, ovčjem ili kožnjem mlijeku te za uzorku zbirnog mlijeka iz cisterni: metoda ispitivanja pomoću test traka - rezultati su vidljivi za samo 10-12 minuta. Test se može koristiti u hladnom ili topлом uzorku mlijeka (temperatura mlijeka može biti između 4 i 37 °C).



PROQUI-TEST R temelji se na specifičnoj antigen-antitijelo reakciji i imunokromatografiji. Ako su prisutni, antibiotici u uzorku dovode do obojene reakcije na test traci, a reakcija ovisi o koncentraciji antibiotika u uzorku.
Pakiranje: 96 testova.

Delvotest®

Test širokog spektra dizajniran za kvalitativno određivanje prisutnosti antibiotika i inhibitora u mlijeku u koncentracijama iznad preporučenih najvećih dopuštenih količina (Maximum Residue Limits – MRL) i detekciju inhibitora.



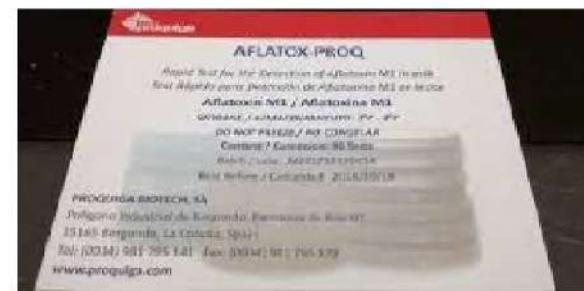
Explorer®

Test se temelji na inhibiciji mikrobnog rasta i koristi se za otkrivanje ostataka antibiotika u sirovom mesu, bubrežima, jetri, stičnoj hrani i jajima. Vrlo je jednostavan za korištenje, ne zahtjeva dodatnu pripremu i predradnje pa se može koristiti odmah, a osjetljivost mu je u skladu s odredbama o najvišim dozvoljenim količinama propisanim od strane EU. Dostupan je u dva formata – u obliku ampula te u formatu mikrotatarskih ploča.



Test za otkrivanje aflatoxina M1 u mlijeku

Aflatoksi su toksični i kancerogeni metaboliti koje proizvode neke vrste pljesni. Ukoliko se krava hrani zagadenim krmivom, aflatoksin se posljedice izlučuje u mlijeko. Aflatoksin M1 je prilično stabilan tijekom procesa prerade mlijeka pa, ako je prisutan u sirovom mlijeku, dospijeva i u krajnje proizvode koje konzumiraju potrošači.



Testovi za dokazivanje učinkovitosti toplinske obrade mlijeka

Sukladno Zakonu o higijeni hrane i mikrobiološkim kriterijima za hranu, ukoliko se slivo mlijeko pasteriza, potrebno je potvrditi učinkovitost toplinske obrade.

Peroksidaza test

Test za utvrđivanje učinkovitosti UHT toplinskog postupka u preradi mlijeka dokazivanjem laktoperoksidaze u mlijeku.

Fosfataza test

Test za utvrđivanje učinkovitosti pasterizacije mlijeka dokazivanjem prisutnosti alkalne fosfataze u mlijeku.



Oprema i pribor za praćenje higijene proizvodnih pogona

Lumitester® i pripadajući brisevi

Mali i lagani aparat za praćenje čistoće radne okoline i kontrolu higijene s pripadajućim brisevima LuciPac Pen za uzorkovanje površina, odnosno LuciPac Pen AQUA za uzorkovanje vode.



Testovi za otkrivanje ostataka deterdženata i neutralizatora u uzorcima mlijeka i vode

LACTOPAST BIOMEDIX® DETERGENTS

Brzi kvalitativni test pogodan za detekciju deterdženata ili površinski aktivnih tvari u slivom mlijeku i posudama za mlijeko nakon procesa njihovog čišćenja.



LACTOPAST BIOMEDIX® NEUTRALIZERS

Brzi kvalitativni test pogodan za detekciju prisutnosti dodanih neutralizatora (poput NaOH, KOH, karbonata, bikarbonata, amonijaka, različitih alkalnih tvari, i dr.) u slivom mlijeku, sirutki ili vrhnju.



Listeria bris

Bris za dokazivanje prisutnosti *Listeria* spp. na radnim površinama i proizvodima.



Compact Dry® mikrobiološke podloge i pripadajući brisevi za nacjepljivanje

Gotove dehidrirane mikrobiološke podloge pripremljene za izravnu upotrebu u mikrobiološkim ispitivanjima za kontrolu mikrobiološke ispravnosti sirovine i prehrabbenih proizvoda te za jednostavno provođenje mikrobiološke analize. Jednostavnom primjenom i lakim očitavanjem rezultata postiže se značna ušteda radnih sati prilikom izvođenja analiza.

Uzorci se izravno nacjepljuju na Compact Dry podloge pomoću Compact Dry Swab briseva.

- ✓ Compact Dry TC - Identifikacija i brojanje ukupnog broja mikroorganizama
- ✓ Compact Dry EC - *E. coli*
- ✓ Compact Dry CF - koliformni mikroorganizmi
- ✓ Compact Dry YM - kvasci i plijesni
- ✓ Compact Dry XSA - *Staphylococcus aureus*
- ✓ Compact Dry ETB – enterobakterije i dr.



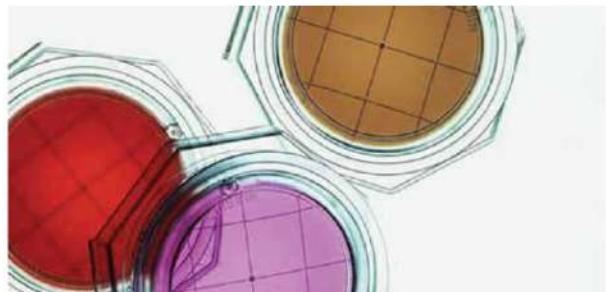
Coliform bris

Bris za dokazivanje prisutnosti koliformnih mikroorganizama na radnim površinama i proizvodima.



Compact Dry Food Stamp/Clean Stamp

Gotove mikrobiološke podloge za jednostavno uzorkovanje mikroorganizama s površina i/ili namirnica.



IncuBox

Mali prijenosni inkubator, jednostavan za rukovanje, s mogućnošću rada na dva temperaturna režima, pogodan za inkubaciju Compact Dry mikrobioloških podloga i žigova.



GlutenTox®

Grupa GlutenTox testova namijenjena je za određivanje prisutnosti glutena u namirnicama, napitcima i na raznim površinama. U ovlastnosti o mjestu korištenja i specifičnoj namjeni dostupni su različiti formati i pakiranja. GlutenTox Pro je posebno dizajniran za korištenje u komercijalnim kuhinjama, GlutenTox Sticks Plus je namijenjen proizvođačima prehrabnenih proizvoda, GlutenTox ELISA se koristi u laboratorijima i velikim prerađivačkim industrijama, a GlutenTox HOME je namijenjen za korištenje u kućanstvu za detekciju glutena u hrani, piće te proizvodima za oralnu higijenu. Za pojedine formate očitavanje rezultata moguće je pomoći GlutenTox Reader čitača koji se nabavlja se odvojeno.



Oleum test®

Kolorimetrijski test za kontrolu kvalitete ulja za prženje za manje od dvije minute. Zadržava stabilnost nekoliko mjeseci nakon upotrebe te se rezultati provedbe testa mogu čuvati kao dokaz u sustavu samokontrole (HACCP). Pogodan je za ispitivanje najčešće upotrebljavanih ulja za prženje.



Alergotestovi

Iako preko 160 prehrabnenih namirnica može izazvati alergijske reakcije, samo njih osam izaziva 90% alergijskih reakcija: kravljeg mlijeka, jaja, soja, riba, orasi, kikiriki, školjke i pšenica.

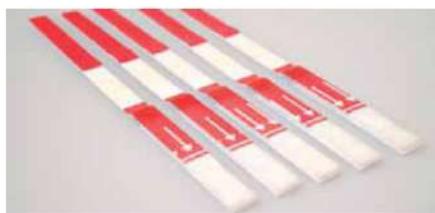
Obavezno je navođenje svih sastojaka ili pomoćnih tvari u procesu proizvodnje koji uzrokuju alergije ili intoleranciju, upotrijebljenih prilikom proizvodnje ili pripreme hrane i prisutni su u gotovom proizvodu.



AlerTox® Sticks

Brzi i pouzdani kvalitativni imunokromatografski testovi u formatu traka za određivanje prisutnosti alergena u namirnicama i na površinama. Dostupni su testovi za određivanje prisutnosti kazelja, β -laktoglobulina, školjkaša, kikirikija, lješnjaka, badema, soje, jaja i ribe.

Rezultati se mogu očitati već za 10 minuta i nema križne reakcije. Validirane matrice: dječja hrana, peciva, žitarice, dehidrirana hrana, kolači, čokolada, mesni proizvodi, piće, alkoholna piće, umaci, proizvodi od soje, lijekovi.



AlerTox® ELISA testovi

Testovi za detekciju i kvantifikaciju toksičnih frakcija glutena u hrani i napitcima. Dostupni su testovi za određivanje prisutnosti kokosa, lupine (vučjeg boba), sezama, gorušice, australskog oraha, indijskog oraha, soje, oraha, kikirikija, lješnjaka, badema, pistacija, jaja, lizozima, ovalbumina, kazeina, mlijeka, β -laktoglobulina, školjkaša i ribe.



Testovi za identifikaciju vrste mlijeka u uzorcima mlijeka ili sira

Nepoznata mješavina različitih vrsta mlijeka najčešći je način prevare u slrskom sektoru. Ovje mlijeko daleko je skuplje od kozjeg ili kravljeg mlijeka i često se miješa s onim vrstama mlijeka čija je cijena niža. Takvo krivotvorene osobito je važno za proizvođače sira, ne samo iz ekonomskih razloga, nego i zbog činjenice da se sirari moraju osigurati da sir od jedne vrste mlijeka ne sadrži i mlijeko neke druge vrste u konačnom proizvodu.

IC-Bovino®

Brzi test za otkrivanje kravljeg mlijeka u ovčjem ili kozjem mlijeku ili siru.



IC-Caprino®

Brzi test za otkrivanje kozjeg mlijeka u ovčjem mlijeku ili slru.



Ulica grada Gosića 3, Zagreb
tel. 385 1 2382 833



probiotik@probiotik.hr
www.probiotik.hr